

Kokosbrötchen

Zutaten

Teig

- 250g Mehl (Type 1050)
- 25g Vollmilch- oder Magermilchpulver
- 40g weißen Zucker
- 3g Trockenhefe
- 130ml warmes Wasser (ca. 30°C)
- Ein halbes Ei (ca. 25g)
- 30g ungesalzene Butter
- 3g Salz

Kokosfüllung

- 50g Kokosraspel
- 50g Vollmilch- oder Magermilchpulver
- 30g weißen Zucker
- Ein halbes Ei (ca. 25g)
- 55g ungesalzene Butter
- Eine Prise Salz
- 40g Rosinen (optional)
- 10g Rum (optional)

Zubereitung

Teig

1. Verrühre die Hefe mit dem warmen Wasser und warte danach ca. 5min bis sie "aktiv" ist.
2. Gib Mehl, Milchpulver, Zucker, Hefewasser sowie das flüssige Ei in eine Schüssel und verknete alles solange zu einem Teig, bis kein Mehl mehr übrig ist. Decke den Teig anschließend mit einem feuchten Tuch (oder Plastikfolie) ab und laß ihn 30min aufgehen.
3. Füge nach 30min Salz sowie Butter hinzu und knete den Teig durch bis an Händen und Tisch keine Teigreste mehr kleben bleiben. Jetzt sollte der Teig eine glatte Oberfläche haben. Am besten ist es, wenn du den Teig solange knetest bis er beim Auseinanderziehen durchsichtig wird, ohne zu zerreißen. Es hängt von deiner eigenen Kraft ab wie lange du den Teig kneten musst. Du kannst ihn auch auf den Tisch schlagen und zusammenfalten um mehr Gluten zu erhalten.
Tipp: Es ist normal, dass der Teig zu Beginn des Knetens klebrig ist. Nach ca. 4 bis 5min vermischt sich die Butter mit dem Teig.
4. Forme eine Kugel aus dem Teig und lass sie zum Aufgehen auf die doppelte Größe für etwa eine Stunde in einer mit einem feuchten Tuch abgedeckten Schüssel liegen.
Tipp: Bei einer Umgebungstemperatur von unter 24°C solltest du den Teig zusammen mit einer Tasse Wasser in einen geschlossenen Raum (z.B. Mikrowelle) stellen. Dadurch verkürzt sich die für das Aufgehen benötigte Zeit. Nach ca. 1h stichst du mit dem mit Mehl bestreuten Finger in den Teig. Wenn sich das dadurch entstandene Loch nicht mehr zurückzieht ist der Aufgehprozess abgeschlossen.

5. Forme aus dem Teig 6 gleichgroße Kugeln und stelle sie, mit einem feuchten Tuch abgedeckt, beiseite.

Kokosfüllung

1. Verrühre in einer Rührschüssel alle Zutaten gut miteinander.
2. Forme aus der Kokosfüllung 6 gleichgroße Kugeln.

Teig + Kokosfüllung

1. Wickel jede Kugel aus Kokosfüllung in jeweils einen Teig ein und verschließe ihn so fest wie möglich.
2. Rolle jede der Teigkugeln zu einem flachen Streifen aus, ca. 10x15cm. Falte ihn dann zuerst in der Hälfte von links nach rechts und danach von unten nach oben.
3. Zerschneide den Teig in der Mitte mit einem Teigschaber, lass am oberen Rand aber etwa 1/5 stehen. Drehe die geschnittene Seite nach oben und forme so ein Herz daraus.
4. Du kannst sie entweder mit flüssigem Ei bestreichen oder auch nicht. Die Oberfläche der mit Ei bestrichenen Kokosbrötchen wird glänzender sein als die ohne.
5. Schiebe die Herzen in den auf 180°C vorgeheizten Ofen und backe sie für 10min. Nimm sie wieder heraus wenn die Oberfläche hellbraun ist.
6. Warte bis die Kokosbrötchen abgekühlt sind und genieß sie.

Anmerkung:

Die Bäckerin vom Weltgebetstag hat die Kokosbrötchen tatsächlich mit Milchpulver gebacken. Ihr Eindruck: Mit Milch wäre die Füllung zu flüssig geworden. Da sie die Füllung auch so als zu geschmeidig empfand, hat sie sie ½ Stunde, bevor sie sie zu Kugeln rollen wollte, in den Kühlschrank gelegt. So hat das Formen der Kugeln gut funktioniert. Die Rosinen hat sie eine Stunde vorher in der angegebenen Menge Rum eingeweicht.

Das Rezept haben wir im Internet gefunden. Wer dort noch einmal nachschauen will (es gibt dort auch Photos), hier der Link:

Quelle: Cuisine: taiwanesisch / Category: Miss J's Kitchen (Rezept)

<https://missjskitchen.com/2314/kokosbroetchen-klassiker-aus-taiwan/>