Eine leckere Idee, die schnell gemacht ist, klasse aussieht und alle Blicke auf sich zieht.

Nutella-Blume

Zutaten:

250 ml Milch
500 g Mehl
20 g Hefe
75 g Zucker
75 g weiche Butter
1 1/2 Teelöffel Salz
1 Ei
Nutella

So geht's:

Milch lauwarm erwärmen. Hefe in einer Schüssel zerbröseln und mit wenig lauwarmer Milch und dem Zucker glatt rühren. Ei verquirlen und mit restlicher Milch, Butter, Salz und Mehl zur Hefemilch zufügen. Zu einem Hefeteig kneten und zugedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen.

Danach den Hefeteig in drei gleiche Teile teilen. Teiglinge rund ausrollen (dafür am besten einen Springformboden unterlegen, um eine schöne runde Form zu erhalten). Nun wird gestapelt: Erste runde Teigplatte mit reichlich Nutella bestreichen und die nächste Teigplatte darauf legen. Ebenso mit Nutella bestreichen und letzte Teigplatte darauf legen. Den Teig in 16 Stücke schneiden - den Kreis erst vierteln und dann die Viertel nochmals in vierteln. In der Mitte einen Kreis freilassen, so dass die Stücke nicht lose, sondern mit der Mitte verbunden sind. Zwei Teile in die Hand nehmen und zweimal nach außen drehen. Mit allen Teilen so verfahren. Zum Schluss noch die einzelnen Enden miteinander verbinden, damit schöne Blätter entstehen.

Backofen auf 180° - 200° Ober-/Unterhitze vorheizen und ca. 20 - 25 Minuten backen.