

## Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2016»

### Lauwarme Haselnuss-Apfel-Feigen-Knöpfe mit kalter Gewürz-Milch

Final-Dessert von Rita Kaufmann  
Für 6 Personen

#### Teig

- 1 ½ dl Milch, lauwarm
- 50 g Butter, Zimmertemperatur
- 1 Würfel Frischhefe, 42 g
- 1 Ei
- 4 EL Zucker
- 165 g Mehl
- 1 TL Vanillepaste
- ½ TL Salz
- 200 g Mehl

Lauwarme Milch und Butter in einer grossen Schüssel gut verrühren bis die Butter komplett geschmolzen ist. Hefe zur Milch geben, kurz umrühren bis sich die Hefe vollständig aufgelöst hat, für 10-15 Minuten quellen lassen.

Jetzt Ei bis und mit der Prise Salz zur Milch-Mischung geben und mit der Küchenmaschine zu einem Teig kneten.

Die 200 g Mehl nach und nach dazusieben, für 5-10 Minuten weiterkneten bis sich der Teig von dem Schüssel-Rand löst und schön glatt ist. Schüssel mit einem feuchten Tuch zudecken und 30-40 Min aufgehen lassen.

#### Haselnussfüllung

- 1 dl Halbrahm
- 5 EL Haselnussmus
- 4 EL Zucker
- 2 Äpfel, klein
- 4 Feigen
- 2 EL Zucker
- 1 TL Zimt
- 80 g Haselnüsse, geröstet und grob gehackt

Für die Füllung Halbrahm mit Haselnussmus und Zucker gut vermischen und glattrühren.

Die Äpfel in feine Scheiben hobeln (oder je nach Bedarf raspeln), die Feigen ebenfalls in feine Scheiben schneiden.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backreinpapier belegen.

Den Hefeteig dünn auswallen (ca. 40x60 cm) und die Mitte mit der Haselnussfüllung bestreichen. Die Apfelscheiben und Feigen darauf verteilen.

Mit dem Zucker und Zimt bestreuen und die gehackten Haselnüsse ebenfalls gleichmässig darauf verteilen.

Den Teig einmal von oben und einmal von unten einfallen, mit dem Wallholz etwas dünner auswallen (Vorsicht, je nachdem wie viel Füllung drin ist) und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.

Die Streifen eindrehen und wie einen Knopf zumachen – auf die Bleche verteilen und zugedeckt mit einem feuchten Tuch nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Die Hefeknöpfe bei 180 Grad ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.

## Milch

- 4 dl Milch nach Wahl
- 6 Medjool Datteln (das sind die grossen, weichen)
- 2 EL Haselnussmus
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zimt
- 1 TL Vanillepaste

Für die Milch alle Zutaten in den Mixer geben und pürieren.

## Anrichten

- Feigen
- Zucker für Karamell

Die Feigen in Viertel schneiden, etwas Zucker in eine Bratpfanne geben, die Feigen darauf geben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen.

Die Haselnuss-Knöpfe auf Tellern anrichten, die kalte Milch, die karamellisierten Feigen dazu anrichten und sofort servieren.