



Zeitaufwand: **45–50 Minuten**
(zzgl. **Ruhezeit ca. 1,5 Stunde**)

Kategorie: **Süßspeisen /
Desserts**

Küchenutensilien: **Mixer, Frischhaltefolie, Messer, Backofen**



- Hefeteig** : Die Zutaten (★) locker vermischen und die Zutaten (©) miteinander verrühren. Nun mischen wir beide mit den Knethaken langsam zusammen.
- Den Teig nun mit der Butter per Hand gute 5 Minuten kneten.
- Den fertigen Hefeteig abgedeckt eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
- Keksteig**: Die Zutaten (◆) mit dem Mixer kräftig mixen. Danach das Ei dazugeben und erneut mixen.
- Als nächstes sieben wir das Mehl in die Mischung und geben die geriebenen Mandeln dazu.
- Den fertigen Teig in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank legen.
- Zusammenbau**: Beide vorbereiteten Teige werden nun auf 4 Portionen aufgeteilt.
- Den Keksteig rollen wir zu runden Scheiben aus. Aus dem Hefeteig formen wir Kugeln.
- Die Hefeteigkugeln geben wir mittig auf die Keksteig-Scheiben. Die Scheiben sollten 2/3 der Kugeln umschließen.

- Jetzt wälzen wir die Melonpans mit der Keksteig-Seite in Zucker und legen sie auf ein Backblech.

Mit einem Messer ritzen wir nun das obligatorische Rautenmuster hinein.
- Zum Schluss müssen sich die Melonpans noch ca. 30 Minuten ausruhen und können dann bei 180 °C (Umluft) im Backofen ca. 15 Minuten fertig gebacken werden.

ITADAKIMASU

Für 4 Melonpans

Hefeteig

- 200 g Mehl (★)
- 1 g Salz (★)
- 40 g Zucker (★)
- 1/2 Pakung Trockenhefe (★)
- 1 Ei (verquirlt) (©)
- 50 ml lauwarmes Wasser (©)
- 20 g Butter (Raumtemperatur)

Keksteig

- 100 g Mehl
- 40 g geriebene Mandeln
- 1 Messerspitze Backpulver
- 40 g Butter (◆)
(Raumtemperatur)
- 50 g Zucker (◆)
- 1 Ei (verquirlt)

- Zucker für oben drauf =)