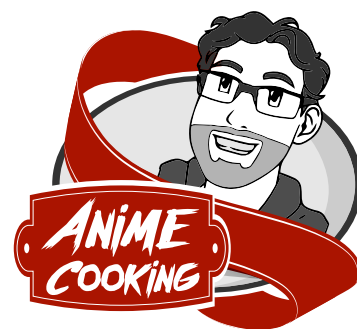


# MELONPAN

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

Kategorie: **Süßspeisen /  
Desserts**

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



1. **Hefeteig** : Die Zutaten (★) locker vermischen und die Zutaten (©) miteinander verrühren. Nun mischen wir beide mit den Knethaken langsam zusammen.

2. Den Teig nun mit der Butter per Hand gute 5 Minuten kneten.

3. Den fertigen Hefeteig abgedeckt eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

4. **Keksteig**: Die Zutaten (◆) mit dem Mixer kräftig mixen. Danach das Ei dazugeben und erneut mixen.

5. Als nächstes sieben wir das Mehl in die Mischung und geben die geriebenen Mandeln dazu.

6. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank legen.

7. **Zusammenbau**: Beide vorbereiteten Teige werden nun auf 4 Portionen aufgeteilt.

8. Den Keksteig rollen wir zu runden Scheiben aus. Aus dem Hefeteig formen wir Kugeln.

9. Die Hefeteigkugeln geben wir mittig auf die Keksteig-Scheiben. Die Scheiben sollten 2/3 der Kugeln umschließen.

10. 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.

11. 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 =)