

Fugassa Veneta mit Löwenzahnblüten

(für 4-6 Personen)

Zutaten

- 25 g frische Hefe oder
- 7 g Trockenhefe
- 100 ml lauwarme Milch
- 500 g Weissmehl
- 120 g weiche Butter
- 1 gute Prise Salz
- ½ Vanillestängel
- 5 EL Löwenzahnhonig oder
- 160 g Zucker
- 1 Bio-Zitrone
- 40 g Löwenzahnblütenblätter
- 2 Eier
- 2 EL Hagelzucker

Zubereitung

1. Die Hefe in einer Schüssel in der Milch auflösen. 10 Minuten beiseitestellen, bis die Hefe schäumt. Die Hälfte des Mehls zur Hefe geben und verrühren.
2. Mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Platz 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
3. Alle restlichen Zutaten (bis auf den Hagelzucker) zugeben und 5 Minuten kneten. Wenn der Teig zu klebrig ist – noch etwas Mehl unterarbeiten.
4. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und in eine eingefettete Backform anordnen.
5. Mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und wieder gehen lassen, bis sich ein Volumen verdoppelt hat.
6. Danach den Teig mithilfe eines Pinsels mit Löwenzahnhonig bestreichen und mit Hagelzucker verzieren.
7. Im Backofen auf 170°C für 30 Minuten goldbraun backen.

Vanillecrème

Zutaten

- 4 ½ dl Milch
- ¼ Vanillestängel
- 1 ½ EL Maizena
- ½ dl kalte Milch
- 1 Ei
- 2 EL Zucker

Zubereitung

1. Milch mit Vanillestängel in Pfanne erhitzen.
2. Maizena mit der kalten Milch in einer Schüssel anrühren. Die Eier mit dem Zucker ebenfalls in die Schüssel geben und gut verquirlen.
3. Die Pfanne vom Feuer nehmen und die Masse aus der Schüssel unter gutem Schwingen mit dem Schneebesen langsam in die kochende Milch einlaufen lassen.
4. Pfanne zurück auf das Feuer stellen und den Inhalt unter gutem Rühren zu einer Crème aufkochen.