

# Ferdinändchen

- <https://www.chefkoch.de/rezepte/3287141488140815/Ferdinanden.html>



## Teig

- 300 g Vollkornweizenmehl
- 42 g Hefe
- 1 EL Zucker
- 100 ml Milch
- 2 Ei(er)
- 1 Prise(n) Salz

## Füllung

- 100 g Butter
- 100 g Zucker

## Guss

- 100 ml Milch
- etwas Vanilleschote(n)
- 3 EL Zucker

Dies ist ein einfaches, traditionelles Hefeschneckenrezept aus Siebenbürgen - bei uns so eine Art Familiengebäck - frei nach dem handschriftlichem Originalrezept meiner Oma.

Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine kleine Mulde machen, die Hefe zusammen mit Zucker in der Milch auflösen, in einem Glas etwas stehen lassen, die Hefe-Milch-Lösung in die Mehlmulde gießen und mit etwas Mehl bestäuben. Die Hefe so an einem warmen Ort gehen lassen bis sich Blasen bilden (ca. 15 Minuten). Dann die restlichen Zutaten dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Den Teig dann dünn auswalken (ca. auf die Größe eines Backbleches), als Fülle den Zucker und die Butter schaumig rühren und den ausgewalkten Teig mit der Fülle gleichmäßig bestreichen. Den Teig über die längere Seite einrollen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. In einer runden, leicht gebutterten Backform (keine Springform) oder in einem Kochtopf die Ferdinanden mit ein wenig Abstand zueinander zusammenstellen und ca. 2 Stunden gehen lassen, bis sie doppelt so groß geworden sind.

Den Topf bei 180 - 200 Grad in den vorgeheizten Backofen auf die 2. Schiene von unten geben. In der Zwischenzeit Milch, Vanille und Zucker heiß machen und rühren, bis der Zucker geschmolzen ist. Nach 25 Minuten die Ferdinanden mit dieser heißen Vanillemilch übergießen und nochmals für 5 - 7 Minuten backen, bis sie goldbraun aussehen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen.

Von diesem Grundrezept ausgehend kann nach Belieben variiert werden. Die Fülle kann z. B. mit Mandelsplittern, Kokosflocken oder Nüssen angereichert werden. Für eine leckere **vegane Variante** nimmt man z. B. pflanzliche Margarine, Mandelmilch und zwei Löffel Apfelmus (statt der Eier).

[gebaeck](#), [backen](#), [siebenbuergisch](#), [oma beckesch](#), [vegan](#), [vegetarisch](#)

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

<https://recipes.beckesch.it/rezepte/ferdinaendchen?rev=1621328286>

Last update: **2021/05/18 08:58**

