



## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + Geh- und Backzeit

pro Portion: 1393 kJ, 333 kcal, 59,8 g Kohlenhydrate, 6,08 g Eiweiß, 7,96 g Fett, 66,9 mg Cholesterin, 1,31 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



## Zubereitung

Melon Pan ist ein beliebtes asiatisches Gebäck, das übersetzt „Melonenbrot“ heißt. Hergestellt wird Melon Pan aus einem süßen Hefeteig, der mit einer Schicht aus Mürbeteig überzogen wird und vor dem Backen in Zucker getunkt wird. Optisch erinnert das Aussehen des Melon Pans an eine Honigmelone, woher der Name des Süßgebäcks stammt. Melon Pan sieht aber nicht nur super cool aus, sondern ist auch mega lecker und easy gemacht. Probier's unbedingt mal aus!

### Step 1:

Zuerst kümmerst du dich um den Hefeteig. Dazu kannst du das Mehl in eine große Schüssel sieben und die Trockenhefe sowie den Zucker dazugeben. Das Ei, die Butter, Salz und die lauwarme Milch hinzufügen. Dann vermengst du mit dem Knethaken des Handrührgeräts alle Zutaten, bis der Teig schön elastisch ist. Wenn der Teig noch sehr klebt, etwas Mehl dazugeben bis er sich gut mit der Hand aus der Schüssel nehmen lässt. Den Teig zu einer Kugel formen, mit einem Tuch abdecken und bei Zimmertemperatur für ca. 50 Minuten gehen lassen.

### Step 2:

Für den Mürbeteig vermengst du die Butter und den Zucker mit dem Rührgerät, bis die Masse cremig wird. Anschließend das Ei unterrühren. Dann kannst du das Mehl mit dem Backpulver mischen und beides auf die Buttermasse sieben. Das Ganze zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

### Step 3:

Als nächstes bereitest du ein Backblech mit Backpapier vor. Nachdem der Hefeteig geruht hat, kannst du den Teig in sechs gleich große Stücke teilen und diese zu Kugeln formen. Zwei Kugeln davon werden in 20 kleine Kugeln geteilt - für die Köpfe und Beine der Schildkröte. Alles mit Frischhaltefolie auf einem Backblech abdecken und für ca. 10 Minuten ruhen lassen.

### Step 4:

Nun holst du den Mürbeteig aus dem Kühlschrank und teilst diesen in 4 gleich große Stücke, die du mit einer Teigrolle in etwa 10 cm große Kreise ausrollst. Dann die vier großen Hefeteigkugeln nehmen und sie in die Mitte auf die Mürbeteigkreise setzen. Nun musst du den Hefeteig mit dem Mürbeteig umschließen und leicht rundformen. Der Hefeteig sollte noch etwas zu sehen sein. Die Mürbeteigseite in dem Zucker wälzen, umdrehen und auf das Backblech setzen. Du kannst mit einem Teigschaber ein Rautenmuster eindrücken, oder mit dem Messer leicht die Mürbeteigschicht einschneiden. Die kleinen Kugeln für die Körperteile etwas mit Wasser anfeuchten und als Beine und Kopf an den Teig drücken. Die Schildkröten noch einmal für ca. 30 Minuten gehen lassen.

### Step 5:

In der Zwischenzeit kannst du den Backofen auf 220° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Brötchen für ca. 7 – 9 Minuten bei 220° Grad backen. Anschließend die Schildkröten für weitere 5 - 7 Minuten bei 180°C backen. Die fertigen Schildkröten aus dem Ofen nehmen und gut abkühlen lassen. Wenn du möchtest kannst du den Schildkröten noch ein Gesicht geben. Dazu die Kuvertüre hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Einen kleinen Pinsel in die Schokolade tauchen und ein Gesicht aufmalen.

## Zutaten

### Für die Mürbeteigkruste

50 g	Zucker
1/3 TL	Backpulver
1	Ei (Größe M)
50 g	Butter, Zimmertemperatur
120 – 150 g	Mehl 405

### Für den Hefeteig

100 ml	lauwarme Milch
200 g	Zucker
1	Ei (Größe M)
3 g	Salz
5 g	Trockenhefe
16 g	Butter, Zimmertemperatur
200 g	Mehl (Typ 550)

### Für die Dekoration:

20 g	Kuvertüre
26 g	Zucker
	Pinsel für Lebensmittel