



# Melonpan

für 10 Stück | 3 Stunden | 307 kcal

Stell dir ein fluffiges Hefebrotchen vor, umhüllt von einer knusprigen Biskuitkruste und gekrönt mit einem zauberhaften Gittermuster, das an die Oberfläche einer Zuckermelone erinnert – Willkommen in der verführerischen Welt des Melonpan! Du brauchst nur einfache, aber magische Zutaten aus dem Supermarkt, um dieses süße Wunderwerk selbst zu kreieren. Neugierig geworden? Dann lass uns gemeinsam in die Geheimnisse des Melonpan eintauchen!

## Zubereitung:

1. Zutaten für die selbstgemachte Melonpan bereitlegen.
2. Zu Beginn kümmern wir uns um den Hefeteig: Dazu die Milch in einen kleinen Topf füllen und die Butter hinzufügen. Beides langsam erwärmen und sobald die Butter geschmolzen ist, vom Herd nehmen. Kurz abkühlen lassen.
3. Währenddessen in eine große Schüssel weiterhin für den Hefeteig Mehl, Kartoffelstärke, Zucker, Salz, Trockenhefe geben und mit einem Löffel miteinander vermischen.
4. Anschließend das Ei in die Milch-Butter-Mischung hineinschlagen, miteinander verquirlen und mit in die Schüssel zu den trockenen Zutaten geben.
5. Alles zuerst mit dem Löffel vermischen, dann mit den Händen in der Schüssel und anschließend auf einer sauberen Arbeitsfläche sorgfältig und kräftig kneten, sodass ein geschmeidiger Hefeteig entsteht (circa 5 Minuten kräftig mit den Handballen kneten). Falls der Teig an den Handflächen kleben bleiben sollte, nach und nach Mehl mit einkneten.
6. Den Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel circa 1 Stunde, oder bis er zur doppelten Größe aufgegangen ist, mit einem leicht feuchten Handtuch zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
7. In der Zwischenzeit den Biskuitteig zubereiten: Dazu in einer Schüssel die weiche Butter mit dem Zucker mithilfe eines Mixers vermischen. Anschließend das Ei hineinschlagen und untermixen, sodass die Masse cremig wird.
8. Jetzt für den Biskuitteig Mehl, Kartoffelstärke und Backpulver (ggf. durch ein Sieb) hinzufügen. Den Teig wiederum mit den Händen solange kneten bis daraus ein geschmeidiger Ball geformt werden kann (circa 3 Minuten mit den Handballen kneten).

## Zutaten:

Für den Hefeteig:

- 250 g Mehl (zum Beispiel Weizen Typ 550)
- 5 g Kartoffelstärke
- ½ TL Salz
- 4 EL Zucker
- 4 g Hefe (Trockenhefe)
- 100 ml Milch
- 35 g Butter
- 1 Ei

Für den Biskuitteig:

- 60 g Butter (bei Zimmertemperatur)
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 200 g Mehl (zum Beispiel Weizen Typ 550)
- 5 g Kartoffelstärke
- ½ TL Backpulver

Für das Topping:

- 4 EL Zucker



9. Mit den Händen den Biskuitteig auf der Arbeitsfläche zu einem länglichen Zylinder rollen und in 10 gleichgroße Stücke teilen.
10. Die Teigstücke jeweils zwischen den Handflächen zu Kugeln formen, auf einen Teller legen und in den Kühlschrank stellen.
11. Zurück zum Hefeteig: Sobald der Hefeteig die doppelte Größe erreicht hat, diesen aus der Schüssel heben und kurz durchkneten.
12. Auch diesen Teig jetzt in 10 gleichgroße Stücke schneiden und zu gleichmäßigen Kugeln formen. Dazu am besten zwischen den Handflächen rundformen und dann auf der Arbeitsfläche glätten. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit ausreichend Abstand zueinander setzen.
13. Nun eine Schüssel mit dem Zucker für das Topping bereitstellen. Den Biskuitteig aus dem Kühlschrank holen. Eine Biskuitteigkugel auf der sauberen Arbeitsfläche mit etwas Frischhaltefolie abdecken, dann mit der Handfläche leicht platt drücken und anschließend mit einem Nudelholz zu einem Kreis (Durchmesser circa 10 Zentimeter) ausrollen. Die Folie entfernen und zur Seite legen.
14. Anschließend den ausgerollten Biskuitteig um eine Hefeteigkugel legen: Dazu den Biskuitteig in die flache Hand legen und in die Mitte den Hefeteig setzen. Jetzt den Biskuitteig sorgfältig um den Hefeteig streichen – der Biskuitteig muss NICHT vollständig herumgestrichen werden.
15. Die geformten Kugeln mit dem Biskuitteig voran in den vorbereiteten Zucker tauchen und auf das Blech zurücklegen (Zuckerseite nach oben). Alle 10 Melonpan auf diese Art und Weise zusammenfügen.
16. Die Oberfläche jedes Melonpan mit einem Messer vorsichtig als Gittermuster einschneiden. Dabei den Biskuitteig nicht durchschneiden, sondern nur leicht einritzen.
17. Die Melonpan für weitere 30 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Währenddessen den Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
18. Die Melonpan nach der Ruhezeit in den Ofen schieben und für 13 – 15 Minuten backen lassen, sodass der Biskuitteig leicht gebräunt ist.
19. Nach dem Backen die Melonpan auf einem Rost abkühlen lassen, aber gerne frisch (leicht warm) servieren. So schmecken sie am besten! Fertig – Itadakimasu!
20. Tipp: Sobald die Melonpan vollständig abgekühlt sind, in einen luftdichten Behälter oder Beutel geben und bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren oder bis zu einem Monat einfrieren. Dann auftauen lassen und im Ofen bei 180°C kurz aufbacken, bis sie außen knusprig sind.