



Semlor

Schwedisches Hefengebäck mit Marzipanfüllung
und Sahne (für ca. 60 Stück)

Hefeteig

750 ml Milch
225 g Butter, geschmolzen
75 g Hefe
150 g Zucker
1275 g Weizenmehl (Type 550)
6 g Salz
2–3 g Kardamom, gemahlen

HERSTELLUNG

Butter, Milch und Hefe mischen und auf 37 °C erwärmen. Mit den restlichen Zutaten ca. 8–10 Min. in der Maschine zu einem weichen Hefeteig kneten. Den Teig ca. 30 Min. bei 40 °C gehen lassen. Kleine Kugeln (je 40 g) formen, auf ein Blech setzen und weitere 30–35 Min. gehen lassen. Mit Ei bestreichen und backen.

Backen: Oberhitze ca. 210°C
Unterhitze ca. 180°C

Backzeit: ca. 10–12 Minuten

Semlorfüllung

1100 g **Marzipan-Rohmasse M0 aus Mittelmeermendeln M0 MM** **Art.-Nr. 015**
450 g Läuterzucker-Sirup (1:2)*

Die **Marzipan-Rohmasse** mit dem Zuckersirup zu einer glatten dressierfähigen Masse anrühren.

*1 Teil Zucker/2 Teile Wasser kurz aufkochen und erkalten lassen

Sahnefüllung

1200 g Schlagsahne
60 g Zucker
1,5 g Vanilleschote, gemahlen

FERTIGSTELLUNG

- dreieckige kleine Keile in die Semlor schneiden
- Semlorfüllung mit einer Lochtülle einfüllen
- schöne Sahnerosetten aufdressieren
- die vorbereiteten Gebäckkeile auflegen
- mit Puderzucker dekorieren
- die Kombination der Füllungen kann auch für Windbeutel verwendet werden



mittel

Rezept-Nr. 01-16

www.lubeca-marzipan.de/rezepte