

Semlor

mit Sahne & Beeren



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Teig:

¼ Würfel Frischhefe
300 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
50 g BIO SONNE Rohrzucker
50 g LANDFEIN Butter (zimmerwarm)
130 ml LANDFEIN Milch (lauwarm)
1 TL COOK! Zimt
1 Prise Salz

–

Zum Bestreichen:

1 GUTSGLÜCK Eigelb (M)

–

Füllung:

1 Becher LANDFEIN Schlagsahne
1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN Vanillinzucker
120 g RIVER VALLEY Beeren (TK)
2 EL TANTE KLARA Konfitüre nach Wahl
–
1 EL Puderzucker
RIVER VALLEY Beeren (Deko)

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Hefe zusammen mit Zucker, Zimt und Salz in der lauwarmen Milch auflösen.
2. Die Hälfte vom Mehl mit der Mischung verkneten, dann die warme Butter zusammen mit dem übrigen Mehl einarbeiten.
3. Den Teig für 8–10 Minuten kneten, bis er elastisch ist – danach für eine Stunde abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.
4. Nach Ablauf der Ruhezeit auf einer bemehlten Arbeitsfläche in vier Portionen teilen und zu Kugeln formen.
5. Die Teiglinge auf einem Blech mit Backpapier platzieren und erneut abgedeckt für 20 Minuten ruhen lassen.
6. In der Zwischenzeit den Ofen auf 190° C Umluft vorheizen.

7. Die Teiglinge mit Eigelb bestreichen und für 15–20 Minuten goldbraun backen – danach abkühlen lassen.

8. In der Zwischenzeit für die Füllung die Schlagsahne möglichst kalt mit dem Vanillinzucker steif aufschlagen.

9. Außerdem die gefrorenen Beeren zusammen mit der Konfitüre in einem Topf einmal aufkochen und vollständig abkühlen lassen.

10. Vor dem Servieren das abgekühlte Gebäck wie ein Brötchen aufschneiden, den Boden leicht eindrücken, bis eine Mulde entsteht und diese mit einer Schicht der Beeren bedecken – die gekühlte Sahne mit einem Löffel oder Spritzbeutel darauf verteilen.

11. Den Deckel darauf platzieren und alles mit Puderzucker bestäubt zusammen mit den übrigen Beeren und Sahne servieren.