

# SCHWARZBEERROSEN

★★★★★ 5 bei 16 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1** Für den süßen Germteig (> [Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 60 Minuten rasten lassen
- 2** Den Teig in 12 Stücke aufteilen und diese oval förmig ausrollen.
- 3** Danach mit Marmelade bestreichen, der Länge nach einklappen und schließlich zu einer Rose einrollen.
- 4** Die fertig geformten Rosen in Muffinsförmchen setzen, mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft für ca. 20 Minuten backen.

## Zutaten

### 12 STÜCK

#### TEIG

- 625 g Weizenmehl 700
- 250 g lauwarmer Milch
- 42 g frische Germ
- 100 g Zucker
- 7 g Salz
- 1 Ei
- 100 g zimmerwarme Butter

#### FÜLLUNG

Schwarzbeermarmelade

#### ZUM BESTREICHEN

- 1 Ei