SCHWARZBEERROSEN

5 bei 16 Bewertungen

Süßer Germteig | 30 min | Heißluft | 170 Grad | 20 min



Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (> Germteig 1×1 (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 Mintuen backen.

Zutaten

12 STÜCK

TEIG

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

FÜLLUNG

Schwarzbeermarmelade

ZUM BESTREICHEN

1	Ei