

Marillenbuchteln



Rezept für 7 Portionen
Dauer: ca. 130 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	25 g
Eigelb / Eidotter	1 Stk.
Weizenmehl (glatt)	250 g
Butter	25 g
Hefe / Germ frisch	10 g
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Vollmilch	1/8 Liter
Salz	½ Teelöffel
Marillen / Aprikosen	7 Stk.
Marzipanrohmasse	50 g
Kürbiskerne / Kürbiskörner	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

- 250 g Mehl, glatt
- 25 g Staubzucker
- 25 g weiche, fast flüssige Butter
- 10 g Germ
- 1 Ei
- 1 Dotter
- 1/8 l lauwarme Milch
- ½ TL Salz

- 7 Stück Marillen
- 50 g Marzipan
- etwas geröstete, klein gehackte Kürbiskerne

- Butter für die Auflaufform
- Staubzucker zum Bestreuen
- Schokoladeglasur zum Verzieren

Milch erwärmen mit einem TL Zucker erwärmen, Germ darin einrühren, Mehl darüber streuen und bis zur

doppelten Menge aufgehen lassen. (Dampf)

Restliche Zutaten mit dem Dampf zu einem geschmeidigen Teig kneten, der sich von der Rührschüssel löst. Bei Bedarf noch etwas Mehl hinzufügen. Mit einem feuchten Tuch abdecken und bis zur doppelten Menge aufgehen lassen.

Marzipan in 7 gleiche Stücke teilen. In gerösteten, klein gehackten Kürbiskernen wälzen.

Marillen, blanchieren, entkernen und Marzipankern einsetzen.

Germteig zu einer Rolle formen, in 7 Portionen aufteilen.

Stücke aus einander ziehen und in die Mitte eine gefüllte Marille setzen, zu einem Zipfel formen.

In der feuerfesten reichlich bebutterte Auflaufform rollen und mit dem Zipfel nach unten legen.

Bei 160° Umluft ca. 45 – 50 Minuten zu goldbrauner Farbe backen.

Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreut und Schokoglasur verziert servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2051-Marillenbuchteln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at