

„Februar“

Fastnachts-Brötchen

Backofen 250°C, Heissluft 200°C
Ca. 12 Stück

100 g Margarine
3 dl Milch
1 Würfel frische Hefe (42 g)
½ TL Salz
90 g Zucker (1 dl)
1 Ei
1 TL Backpulver
600 g Weissmehl (10 dl)

Zum Bepinseln:
1 Ei

Füllung:
150 g Mandelmasse mit ein wenig
Vollrahm weich machen
2 dl Vollrahm

Dekoration:
Puderzucker



Die Margarine in einem Kochtopf schmelzen lassen.
Mit der Milch zusammen bis 37°C erwärmen.

Die frische Hefe mit etwas von der warmen Milchmischung in einer Schüssel verrühren.

In einer Schüssel das Weissmehl mit Salz, Zucker, Ei und dem Hirschhornsalz (Backpulver) mischen. Die warme Milchmischung und die Hefe dazugeben.

Den Teig glatt und geschmeidig verarbeiten bis sich der Teig von der Schüssel löst. Mit ein bisschen Mehl bestreuen und den Teig ca. 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig zu runden Brötchen formen und auf ein Backblech, bedeckt mit Backpapier, legen und ca. 20 Minuten gehen lassen.

Mit Ei bepinseln und in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 9 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Schneiden Sie einen Deckel ab. Drücken Sie in den unteren Teil eine Vertiefung, legen Sie dort die Mandelmasse hinein und spritzen Sie darauf den geschlagen Vollrahm. Den Deckel darauflegen und mit Puderzucker bestreuen.

