

## „Dezember“

### Safran & Mandel-Brötchen

Backofen 225°C, Heissluft 200°C  
Ca. 35 Stücke

250 g Margarine

5 dl Milch

1 Würfel frische Hefe (42 g)

180 g Rohzucker Feinkristall (2 dl)

1 Ei

1 TL Salz

1 g Safran mit ein wenig Zucker in  
einem Mörser zerstoßen, oder statt dessen: 6 g Kurkuma

1000 g Weissmehl (ca. 17 dl)



Füllung:

300 g Mandelmasse

150 g zimmerwarme Margarine

50 g gerostete Mandelflocken

Zum Bepinseln:

1 Ei

1 dl Mandelflocken

½ dl Hagelzucker

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

Die frische Hefe mit etwas von der warmen Milchmischung in einer Schüssel verrühren. Nachher die ganze Flüssigkeit in die Schüssel giessen und mit Rohzucker, Ei, Salz, Safran oder Kurkuma und ungefähr 800 g Mehl mischen.

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.



1(2)

Copy right



KIA-MIA