

Rezept des Monats: Faschingsbrötchen mit Creme und Marmelade

Ein dänischer Faschingsklassiker, hier in einer Variante mit Weizenmehl und Haferflocken.

Zutaten (für 16 Brötchen):

- 200 ml Milch (fingerwarm)
- 50 g Hefe
- 100 g Magerquark
- 25 g weiche Butter
- 4 EL Zucker
- ½ TL grobes Salz
- 4 EL Haferflocken
- 375 g Weizenvollkornmehl – feingemahlen



Creme:

- 200 ml Milch
- 1 Ei
- 2 EL Zucker
- 1 EL Speisestärke
- 1 TL Vanillezucker

100 g Himbeermarmelade

1 Ei zum Bepinseln

Verzierung:

- gesiebter Puderzucker

Zubereitung:

Die Milch in eine Schale gießen und die Hefe hineinrühren.

Die restlichen Zutaten hinzufügen (ein wenig Mehl zurückbehalten).

Den Teig mit einem Kochlöffel gut verrühren. Den Teig mit einem Handtuch abdecken und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Creme:

Milch und Ei in einem Kochtopf verrühren.

Zucker, Speisestärke und Vanillezucker hinzugeben. Alles unter Rühren zum Kochen bringen. Die Creme bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis eine zähe Masse entsteht.

Den Teig auf eine bemehlte Fläche legen und gut durchkneten.

Eventuell den Rest des Mehls hinzufügen. Den Teig anschließend zu einem Viereck (40 X 40 cm) ausrollen und den Teig danach 3 x an den Seiten durchschneiden, so dass 16 Vierecke entstehen.

Ca. 1 EL Creme und 1 TL Marmelade auf den Vierecken verteilen. Die Ecken zu kleinen Paketen zusammenlegen.

Zusammengelegte Ecken gut zusammendrücken und alles zu Brötchen formen.

Die Brötchen mit den zusammengelegten Ecken nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Brötchen zugedeckt noch ca. 45 Min. gehen lassen. Mit Ei bepinseln und anschließend im Ofen auf der mittleren Schiene backen. Beim Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipp:

Statt der Creme und der Marmelade kann man auch eine Füllung aus 150 g grob gehackten, getrockneten Datteln und 75 g grob gehackte dunkle Schokolade oder 150 g Banane in Scheiben und 50 g grob gehackte dunkle Schokolade nehmen oder mit anderen Zutaten nach Geschmack.

Statt des Puderzuckers kann man auch eine Glasur mit oder ohne Kakao nehmen.

Backzeit: Ca. 8 Minuten bei 225°C

Quelle: Arla.dk, Karolines Køkken