

Semlor – schwedische Mandel-Hefebrötchen mit Schlagrahm

(Eine schwedische Offenbarung)

Rezept für 8 Semlor

Mis en Place

500g Mehl
5g Salz
60g Zucker
80g Butter
2.5dl Vollmilch
1TL Kardamom, gemahlen
30g Frischhefe
1 Ei

1EL Vollrahm
1 Ei

150g Mandel-Backfüllung
1dl Vollmilch

3dl Vollrahm
1 Beutel Vanillezucker

Puderzucker

Zubereitung

Mehl, Salz und Zucker in eine grosse Schüssel geben, gut durchmischen, und schliesslich eine Mulde formen. Die Butter in einem Pfännchen schmelzen dann die Milch dazugeben und die Pfanne vom Herd nehmen. Anschliessend Kardamom und Hefe dazugeben und umrühren, bis die Hefe vollständig aufgelöst ist.

Jetzt das Ei und die Butter-Milch in die Mulde geben und Alles während ca. 5 Minuten zu einem geschmeidigen, weichen, aber nicht klebrigen Teig kneten (bei Bedarf wenig Mehl ergänzen).

Den Teig mit einem feuchten Küchentuch bedeckt an einem warmen Ort ums Doppelte aufgehen lassen. Den Teig danach auf eine glatte Arbeitsfläche stürzen, in acht gleiche Stücke teilen und ohne weitere Zugabe von Mehl zu gleichmässigen Teigkugeln formen.

Die Kugeln mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit dem feuchten Tuch zudecken und erneut ca. 1 Stunde aufgehen lassen.

Den Backofen auf 200°C mit Umluft vorheizen. Für die Glasur das Ei mit einem Esslöffel Rahm gut verrühren, die Teiglinge mit der Mischung bepinseln und anschliessend im Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen.

Die Semlor herausnehmen, sofort mit dem feuchten Küchentuch zudecken, damit die Kruste nicht hart wird und auskühlen lassen.

Von den Semlor einen Deckel (oberstes Viertel) abschneiden. Etwas vom Innern aushöhlen und die Teigkrümel mit der Mandelfüllung und der Milch mit Hilfe einer Gabel zu einer glatten Mischung rühren.

Den Vanillezucker zum Rahm geben, steif schlagen und in einen Spritzsack geben.

Zum Fertigstellen je ca. 2 TL Mandelmischung in die Semlor füllen, eine Schicht Schlagrahm darauf spritzen und die Semlor-Deckel sanft aufsetzen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben. Die Semlor am besten ganz frisch servieren oder ansonsten maximal einen Tag kühl stellen.