Rezept Semlor

(Johan Sandelin / Vete-Katten)

Brötchen / Semmel

Vorteig
50 g Hefe
250 g Milch 3%
50 g Puderzucker
350 g Weizenmehl

Zweiter Teig
250 g Milch 3%
150 g Puderzucker
200 g Butter weich
10 g Salz
20 g schwarzer Kardamom gemahlen
750 g Weizenmehl
50 g Eier

Mandelfüllung
Mandelpaste / Backfüllung Mandel (gibt es im Handel)
Wasser

Granitur
Rahm geschlagen (nicht zu fest)
Puderzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung
Den Vorteig mischen und 1 Stunde ruhen lassen, dann den Rest einrühren und 10-15 Minuten lang vermischen, bis das Gluten richtig aktiviert ist. Lassen Sie den Teig eine Stunde im Kühlschrank ruhen und teilen Sie ihn dann in 60 g Brötchen. Wenn Sie grössere Semlor möchten, dann machen Sie 120g Brötchen.

Schieben Sie die Rohlinge in den Ofen und backen Sie sie zuerst bei 220 Grad. Nach 3 bis 4 Minuten reduziert man die Temperatur auf 180 Grad. Backen Sie die Brötchen, bis sie eine schön braune Farbe haben. Je nach Backofen kann das etwas kürzer oder länger sein. Rechnen Sie mit 8 bis 10 Minuten.

Lassen Sie die Brötchen abkühlen und schneiden Sie dann den Deckel dreieckig ein. Füllen Sie das Loch mit Mandelpaste die leicht mit Wasser verdünnen, um sie geschmeidiger zu machen. Am besten geht das mit einem Spritzsack.

Verteilen Sie die geschlagene Sahne mit einem Spritzsack auf den Brötchen. Die Sahne sollte nicht zu fest geschlagen sein. Nun setzten Sie den Deckel auf und bestäuben die Semlor mit Puderzucker.

Varianten
In diversen Rezepten findet man leichte Abänderungen des Rezeptes. Zur Mandelmasse werden noch Krümel der ausgehöhlten Semlor oder Mandelsplitter beigegeben. Hin und wieder wird auch empfohlen, die Mandelmasse mit Milch statt Wasser geschmeidiger zu machen. Oder die Sahne wird noch mit Vanillezucker aromatisiert.