

# Beugerln – Marzipan- Mandelbeugerln Mohnbeugerln



Rezept von Christian Ofner/Buch Feingebäck und auf CC umgeschrieben

für 10 Beugerl

## **Zutaten:**

*Beugerl (10 Stück):*

280 gr. Mehl 405er

50 gr. Butter

5 gr. Salz

100 gr. Milch kalt

30 gr. Zucker

2 Eigelb (Größe M)

21 gr. frische Hefe

2 Eigelb zum Bestreichen (Anmerkung Gisela: mir langte eines)

*Füllung für 10 Mohnbeugerl:*

170 gr. Milch

150 gr. Mohn, gemahlen mit Stahl-Getreidemühle (Achtung, nicht mit Steinmühle!)

60 gr. süsse Brösel (z.B. von Biskotten, ich habe Zwieback verwendet)

60 gr. Zucker (ich hatte Xucker)

8 gr. Vanillezucker (ich hatte etwas Vanilleessenz)

6 gr. Zimt gemahlen  
20 gr. Rum, 38 %  
28 gr. Aprikosenmarmelade  
10 gr. Honig

Alternativ:

*Füllung für 10 Marzipan-Mandelbeugerl:*

170 gr. Milch  
160 gr. geriebene Mandeln (ich hatte 200 gr.)  
40 gr. süsse Brösel (z.B. von Biskotten)  
60 gr. Zucker (ich hatte Xucker)  
8 gr. Vanillezucker (hatte ich etwas Vanilleessenz)  
6 gr. Zimt gemahlen  
20 gr. Rum, 38 %  
28 gr. Aprikosenmarmelade  
10 gr. Honig  
250 gr. Marzipan-Rohmasse

Alternativ:

*Füllung für 10 Nussbeugerl:*

170 gr. Milch  
160 gr. geriebene Haselnüsse (ich hatte 200 gr.)  
40 gr. süsse Brösel (z.B. von Biskotten)  
60 gr. Zucker (ich hatte Xucker)  
8 gr. Vanillezucker (ich hatte etwas Vanilleessenz)  
6 gr. Zimt gemahlen  
20 gr. Rum, 38 %  
28 gr. Aprikosenmarmelade  
10 gr. Honig

**Zubereitung:**

Brösel herstellen im Multizerkleinerer + Messer. Lt. Rezept Biskotten, ich habe Zwieback verwendet.



### *Mohnfüllung:*

Milch in Kessel leicht erwärmen (50 Grad), Flexielement einsetzen.

Alle Zutaten für die Füllung zugeben und gut verrühren. Masse im Kühlschrank 20 Minuten ziehen lassen.

Füllung mit leicht feuchten Händen in 10 Stücke teilen und zu Rollen formen und auf einem Backpapier im Kühlschrank kühlstellen.



### *Marzipan-Mandel-Füllung (alternativ):*

Milch in Kessel leicht erwärmen (50 Grad), Flexielement einsetzen.

Alle Zutaten für die Füllung (mit Ausnahme von der Marzipan-Rohmasse) zugeben und gut verrühren.



Masse im Kühlschrank 20 Minuten ziehen lassen.

Füllung mit leicht feuchten Händen in 10 Stücke teilen und zu Rollen formen und auf einem Backpapier im Kühlschrank kühlstellen.

#### *Beugerl:*

Mehl, Butter und Salz in Kessel geben. K-Haken einsetzen und rühren lassen.

Milch, Zucker, Eidotter und Hefe abmessen und mit Schneebesen verrühren.

Milchmischung in Mehl-Buttermischung einfüllen und 3,5 Minuten auf Min. rühren lassen.



10 Teigstücke a ca. 50 gr. abstechen und dann rund formen (schleifen).



Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze (190 gr. Heißluft) vorheizen.

Teigkugeln mit Rundholz zu ovalen Teigstücken ausrollen (optimal 13×9 cm)

Bei Alternative Marzipan-Mandelbeugerl die Marzipanrohmasse in 10 Stücke teilen und jedes Stück in Größe ca. wie Teig ausrollen und auf die Teigstücke legen.



Teigstücke quer hinlegen und den oberen Bereich der Teigstücke mit einer Rolle der Füllung belegen.



Teigstücke von oben nach unten einschlagen und vorsichtig zu länglichen Stangerln formen.



Diese zu Beugerln formen und auf ein Backblech legen.



Mit Eigelb bestreichen. Etwas antrocknen lassen, dann nochmal mit Eigelb bestreichen.



Auf der mittleren Schiene bei ganz leicht geöffneter Backofentür (Anmerkung hatte ich nicht) für 12-14 Minuten backen.

*Tipp: Lt. Backprofi Ofner kann man die fertigen Beugerl wunderbar einfrieren. So hat man immer Vorrat bei Überraschungsgästen. D.h. am besten gleich 2-3fache Menge machen.*