

Fluffige Marmeladenröllchen



Originalrezept von Divi-TV. Von Stine Helm auf Kenwood umgewandelt. Fotos Stine Helm

Das Originalrezept mit Rezeptvideo ist auf youtube zu finden. Die Zutaten unten sind fast gleich wie ihre.

Die Zubereitung ist anders. Kenwood statt Esstäbchen ☐

Zutaten:

550 gr Mehl (hier:300 gr 405er und 250 gr 550er)

260 gr Milch (etwas mehr je nach Mehl)

1 großes Ei

1 Prise Salz

5 gr Hefe

70 gr Zucker

90 gr Butter

Hier noch Tonka-Bohne

Zum Füllen hier mit Quittenmus ♥☐ und Nuss-Nugat-Creme – oder in der Giselavariante ohne alles

Zubereitung:

Die Zutaten "Mehl bis Hefe" in der CC 5 min auf Stufe "min" mischen. Hier sieht man schon, ob der Teig zu trocken ist. Dann löffelweise nochmal etwas Milch dazu geben. Danach auf

Stufe 1 den Zucker einkneten und dann stückchenweise die Butter. Gehen lassen. Das dauert sicher 2-3 Stunden.

Teig vorsichtig auf die Arbeitsplatte geben, nicht zusammenkneten! 12 Teiglinge abstechen. Die hatten hier 87 oder 88 Gramm.

Rund schleifen.

Abdecken und 5-10 min entspannen lassen.



Rechteckig ausrollen – am besten geht das mit der Pastawalze auf Stufe 1. Ein Klecks Marmelade drauf. Umschlagen, seitlich einschlagen und aufwickeln bis am Ende. Mit Schluß nach unten in eine rechteckige Form setzen <Giselavariante verstellbarer Backrahmen>. Mit Wasser besprühen.



Gut aufgehen lassen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad O/U 18-20 min backen bis sie goldbraun sind. Im Originalrezept werden sie ganz heiß noch mit Butter eingerieben.