



Kirsch-Rosen-Gebäck

ca. 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis zu 60 Min.



Zutaten:

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
300 ml Kompottsaft
350 g Kompottsauerkirschen
200 g Sauerkirschkonfitüre

Germteig:

380 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
200 ml Milch
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
70 g Butter

Zum Ausstreuen:

50 g gehobelte Haselnüsse

Zum Bestreichen:

50 g heiße Marillenmarmelade

1 Füllung:

Für die Füllung Puddingpulver mit Kompottsaft unter Rühren zu einem Pudding kochen. Sauerkirschen und Konfitüre unter den heißen Pudding rühren.

2 Germteig:

Für den Germteig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

- 3 Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen). Auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (40 x 50 cm) ausrollen. Die erkaltete Füllung daraufstreichen; dabei 1 cm Rand frei lassen. Das Ganze von der Längsseite her aufrollen und in 12 gleich dicke Scheiben schneiden. Papierförmchen mit Haselnüssen ausstreuen, in eine Muffinform geben und die Scheiben hinein geben. Ca. 10 Min. rasten lassen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten



④ Zum Bestreichen:

Das erkaltete Gebäck mit Marmelade bestreichen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Muffins kann man auf Vorrat tiefkühlen.

