

Semlor



100 g Butter in einem Topf zerlassen.
500 ml Milch aufgießen und erwärmen, bis es fingerwarm ist. Zur Seite stellen.
1 Pck Hefe in eine Schüssel zerbröseln. Mit
100 g Quark (zimmerwarm),
80 g Zucker und
1 Pr. Salz vermengen.
1 Ei dazugeben. Die Hefemischung mit der Milch vermengen.
900 g Mehl mit
1 TL Backpulver und
1 EL Kardamom vermischen. dann unter die Hefemischung kneten. Wenn der Teig an der Schüssel klebt, noch etwas Mehl dazugeben. Dabei so wenig Mehl wie nötig verwenden.
Den Teig ca. 30 min gehen lassen.
Aus dem Teig 30 gleich große Kugeln formen. (Am einfachsten: Teig dritteln und aus jedem Drittel 10 Teigkugeln formen.) Weitere 30 min gehen lassen.
Den Ofen auf 225°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
1 Ei mit
1 Schluck Milch verquirlen und die Hefekugeln damit bepinseln. Im vorgeheizten Ofen

8 min ausbacken. Unter einem Küchentuch abkühlen lassen.

Dann den Deckel der Semlor abschneiden (entweder gerade oder dreieckig wie auf dem Bild) und zur Seite legen.

Aus dem Inneren der Semlor etwas Teig herauszupfen, sodass ein Loch entsteht. In eine Schüssel geben

750 ml Sahne
1 EL Vanillezucker
400 g Marzipan

mit
steif schlagen, beiseite stellen
mit dem herausgezupften Teig vermischen. So viel geschlagene Sahne dazugeben und unterrühren, dass eine cremige, streichbare Masse entsteht. In die Löcher der Semlor streichen. Dann eine Schicht geschlagene Sahne darauf geben und die Deckel auflegen. Mit

reichlich Puderzuckerbestreuen und servieren. Schmecken frisch am besten.

Viel Freude beim Nachbacken und guten Appetit!