

Blaubeer-Marzipan-Brötchen (Fikabröd)



Ein leckeres Rezept aus Schweden

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 12 min

Zutaten

- 100 g Butter
- 400 ml Buttermilch
- 1 TL Kardamom
- 90 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 10 g Hefe
- 650 g Mehl
- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 250 g Blaubeeren (Heidelbeeren) je nach Saison frisch oder TK
- 50 g Hagelzucker zum Bestreuen
- 1 Eigelb und etwas Milch zum Einpinseln

Zubereitung

1. Butter schmelzen, kurz abkühlen lassen und dann Buttermilch, Kardamom und Zucker einrühren. Die Flüssigkeit sollte jetzt nur noch lauwarm sein. Hefe in eine Schüssel bröseln und mit der lauwarmen Flüssigkeit übergießen und so lange rühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. 150 g Mehl unterrühren und für 10 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
2. Danach 400 g Mehl mit Salz vermischen und zum Teig geben. Alle Zutaten so lange verkneten,
3. bis ein elastischer Teig entsteht. Hefeteig abdecken und nochmal 60-80 Minuten gehen lassen (bis sich das Volumen verdoppelt hat).
4. Inzwischen Marzipan in 10 Teile teilen, Kugeln formen und plattdrücken (Durchmesser ca. 5 cm). Zur Seite stellen.
5. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
6. Den Teig in 10 Stücke teilen, daraus Bälle formen und diese mit Abstand auf die Backbleche setzen. Nun die Kugeln etwas flachdrücken, in die Mitte eine Kuhle drücken und jeweils eine Marzipanscheibe hineinlegen.
7. Nun das Marzipan mit jeweils einem Esslöffel Blaubeeren belegen und mit Hagelzucker bestreuen.
8. Noch einmal 20 Minuten abgedeckt gehen lassen.
9. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
10. Das Eigelb mit etwas Milch verquirlen und Brötchen damit bestreichen.
11. Die Backbleche nacheinander für ca. 12-15 Minuten in den Ofen schieben.
12. Zum Abkühlen unbedingt auf einem Gitter legen, sonst werden die Brötchen matschig von unten.