Artikel vom 07.02.2024 · Ausgedruckt am 21.11.2026, 00:55 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/schwedische-semlor

Schwedische Semlor



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 28 bis 32 Stück):

Teig:

50 g frische Hefe,

500 ml lauwarme Milch,

250 g Zucker,

1,1 kg Mehl,

10 g Salz,

200 g weiche Butter,

1 Ei,

1 EL gemahlener Kardamom,

1 Ei zum Bestreichen.

Füllung:

100 g fein gemahlene Mandeln (für Macarons),

100 g gehackte Mandeln,

125 g Zucker,

3 P Vanillezucker,

1,5 Fläschchen Bittermandelaroma,

50 bis 100 ml Milch,

Schlagsahne,

Puderzucker.

Zubereitung:

Die Hefe in der Hälfte der Milch auflösen und 3 EL Zucker zugeben. Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Kuhle formen und dahinein die Hefemischung geben. Mit etwas Mehl vermischen und den Vorteig an einem warmen Ort abgedeckt für etwa 30 Minuten gehen lassen. Dann die übrigen Zutaten für den Teig zugeben und alles für mindestens 10 Minuten kräftig kneten. Den Teig dann noch einmal 30 Minuten gehen lassen. Nun Portionen von 70 g abwiegen und mit leichtem Druck zu Kugeln rollen. Mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Das zweite Ei verquirlen und

damit die Kugeln bestreichen. Jedes Blech im vorgeheizten Ofen bei 225 °C etwa 10 bis 13 Minuten backen. Für die Füllung die gemahlenen Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Mit den gehackten Mandeln, Zucker, Vanillezucker und Aroma vermischen und so viel von der Milch einarbeiten, bis die Masse etwas cremig wird. Die abgekühlten Kugeln oben aufschneiden, mit einem Löffel etwas aushöhlen, 1 TL der Füllung hineingeben und direkt vor dem Servieren mit etwas Schlagsahne toppen. Den abgeschnittenen Deckel obenauf legen und alles mit etwas Puderzucker bestäuben.

Tipp: Die Kugeln können vorbereitet und schon am Vortag mit der Mandelmasse gefüllt werden.

Kathrin Fries