



SCHWEDISCHE SEMLOR

Zutaten:

Für ca. 11 Semlor

Für den Teig:

200 g Milch
50 g Butter
12 g frische Hefe
450 g Mehl (Type 550)
1 TL Kardamom
70 g Zucker
1 Ei
5 g Salz

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
2 EL Milch

Für die Füllung:

300 g Erdbeeren
10 g Speisestärke
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

Zum Garnieren:

400 g Schlagsahne

1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
10 Erdbeeren
Puderzucker

Zubereitung:

Milch mit Butter lauwarm erwärmen, bis die Butter schmilzt. Die Hefe darin auflösen. Die weiteren Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und die Hefe-Milch hinzufügen. 10 min. zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Die Schüssel 2 Std. abgedeckt an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Teig zu je 70 g großen Kugeln formen. Mit Abstand auf zwei Backbleche mit Backpapier legen und abgedeckt auf die doppelte Größe aufgehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eigelb und Milch verrühren. Die Semlor mit der Mischung bestreichen und ca. 15 min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Den Deckel dreieckig einschneiden und herauslösen.

Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und pürieren. Mit dem Vanillezucker in einen Topf geben. Speisestärke mit 1 EL Wasser verrühren, dazugeben und 2 min. aufkochen. Komplett auskühlen lassen.

Die Sahne mit Vanillezucker aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Je 2 TL vom Erdbeerpüree in die Semlor geben und die Sahne aufspritzen. Erdbeeren waschen, das Grün entfernen, in Scheiben schneiden und auf die Sahne legen. Den Deckel wieder aufsetzen und mit Puderzucker bestäuben.