

SCHWEDISCHE SEMLOR

Zutaten
(für 30 Stück)
Teig:
260 ml Milch
75 ml Albaöl (70 g)
175 g Zucker
550 g Mehl
1 Würfel Hefe (42 g)
½ TL Kardamom
Abrieb einer halben Zitrone
2 Prisen Salz
1 Ei
1 Ei, verquirlt zum Bestreichen
Füllung:
75 g Milch
150 g Marzipan
10 g gehobelte Mandeln
2 Becher Sahne (400 g)
1 TL Zucker
Sahnesteif
10 g Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung
500 g des Mehls in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe zerbröckeln und mit etwa 50 ml lauwarmer Milch und 1 EL Zucker glatt rühren und in die Mulde hineingeben. Mit etwas Mehl bestäuben und an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.
Nach und nach restliche lauwarme Milch, Zucker, Salz, Albaöl, Ei und Gewürze hinzufügen und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig ist, mit Mehl bestäuben und mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen des Teiges verdoppelt hat.
Teig in 30 Stücke teilen, zu runden Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Teigkugeln mit verquirltem Ei bestreichen und nochmals gehen lassen.
Backen: im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten bei 200 °C Heißluft.
Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
Das obere Drittel der Semlor abschneiden und mit einem Löffel Gebäckkrümel aus den Unterteilen herausholen (insgesamt etwa 70 g).
Marzipan nach und nach mit der Milch vermengen, bis die Masse eine geschmeidige Konsistenz hat. Zum Schluss die Gebäckkrümel und die Mandeln untermengen.
Die Masse auf die Unterteile streichen.
Sahne mit Zucker und Sahnesteif aufschlagen und mit einem Spritzbeutel auf die Marzipanmasse geben.
Den Deckel aufsetzen, mit Puderzucker bestreuen und frisch verzehren.

Nährwertinformation für ein Stück:
192 kcal | 9 g Fett | 4 g Eiweiß | 24 g Kohlenhydrate | 24 mg Cholesterin

Albaöl®