

Sonstiges

Hefeteig

Zutaten:

1000 g Weizenmehl
120 g Butter
120 g Zucker
2 St. Eier
12 g Hefe
400 ml Milch
1 Msp. Zitronenschale
1 St. Vanilleschote
23 g Salz

Zubereitung:

1) Den Teig mit der Rührmaschine gut durchkneten, bis er sich von der Schüsselwand löst. Je nach Geschmack 80gr Rosinen und 500gr Teig arbeiten.2) Teig abdecken und 15 Minuten gehen lassen.3) Den Teig nach Wunsch formen und nochmals 15 Minuten gehen lassen.4) Mit Ei bepinseln. Backtemperatur: ca. 180 Grad, Backzeit: ca. 10 Minuten
Zubereitung Eiweißglasur: 1 Eiweiß, 250g Puderzucker, 3 EL Zitronensaft verrühren
Zubereitung Aprikosenglasur: 120g Aprikosenmarmelade, 50g Zucker, 3 EL Wasser, 1 EL Zitronensaft aufkochen und etwas einkochen
Zubereitung Nussfüllmasse: 1) alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben 2) 100g Marzipanrohmasse, 100g Zucker, 100g Butter, 1 Ei, 50ml Milch, 25g Weizenmehl, eine Prise Zimt und eine halbe Vanilleschote zu einer glatten Masse verrühren 3) 250g gemahlene und geröstete Nüsse und 100g Kuchenbrösel unterarbeiten