

Berliner Bobbes

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

375 g Weizenmehl
40 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
140 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Tropfen Dr. Oetker Natürliches
Zitronen-Aroma aus klassischem Rö.
1 Pr. Salz
3 Eigelb (Größe M)
250 g weiche Butter

Füllung:

100 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt
200 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse
60 g Zucker
100 ml Rum
100 g Rosinen
100 g Dr. Oetker Orangeat

Streuselteig:

75 g Weizenmehl
25 g Zucker
1 Msp. gemahlener Zimt
50 g weiche Butter

Zum Bestreichen:

1 Eiweiß (Größe M)

Zum Bestreuen:

Puderrucker

1. Knetteig: Mehl mit Gustin und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Rolle formen. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen.

2. Füllung: Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren goldbraun rösten und auf einem Teller abkühlen lassen. Marzipan klein schneiden und mit Zucker und Rum in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) zu einer streichfähigen Masse verrühren.

3. Den Teig halbieren. Jede Teighälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (35 x 30 cm) ausrollen. Jedes Rechteck gleichmäßig mit der Marzipanmasse bestreichen und mit den Sultaninen, den gerösteten Mandeln und Orangeat bestreuen. Den Teig von der längeren Seite her locker aufrollen und die Rollen 20-30 Min. kalt stellen. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Das Gebäck kann in gut schließenden Dosen 3-4 Tage aufbewahrt werden.

Heißluft: etwa 180°C

4. Streuselteig: Mehl in eine Rührschüssel geben. Zucker, Zimt und Butter hinzufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Die Rollen mit Eiweiß bestreichen und mit den Streuseln bestreuen. Die Streusel leicht andrücken. Die Rollen in 3,5 cm breite Stücke schneiden und diese senkrecht auf das Backblech stellen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 15 Min.

5. Das Gebäck auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 20 g, Kh: 42 g, kJ: 1.592, kcal: 380