

Berliner Bobbes

Süße Teigrollen mit Marzipan, Mandeln und Rosinen gefüllt

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

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 (Rö.)
1 Pr. Salz
3 Eigelb (Größe M)
250 g weiche Butter

Füllung:

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

Streuselteig:

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

Zum Bestreichen:

1 Eiweiß (Größe M)

Zum Bestreuen:

Puderzucker

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.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 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 Rosinen, 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
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 Minuten

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

Tipps aus der Versuchsküche

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

