

# Pflaumen-Beeren-Rollen

Hefeteig mit Pflaumen und Waldbeeren

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Muffinform (12er):**  
Fett

## Hefeteig:

225 ml Milch  
75 g Butter oder Margarine  
450 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Ei (der Größe M)

## Füllung:

400 g Pflaumen  
100 g Brombeeren  
125 g Heidelbeeren (Blaubeeren)  
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine  
Speisestärke  
100 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
4 EL Milch

## Zum Bestreuen:

Puderzucker

## 1 Hefeteig:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Muffinform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Backzeit: 0 Minuten**

### 2 Füllung:

Pflaumen waschen, entsteinen und halbieren, evtl. vierteln. Beeren verlesen, Blaubeeren waschen. Früchte mit Gustin vermischen. Marzipan in kleinen Stückchen und Milch in einen Rührbecher geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 50 x 30 cm) ausrollen. Marzipanmasse darauf verstreichen. Früchte darauf verteilen, dabei an einer Längsseite etwa 1 cm Rand frei lassen. Von der gegenüberliegenden Seite her aufrollen.

- 3 Die Teigrolle in etwa 12 gleich große Stücke schneiden. Jedes Stück mit der Schnittfläche nach oben in eine Muffinmulde legen und nochmals an einem warmen Ort gehen lassen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**

- 4 Gebäck in der Muffinform auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann aus der Form lösen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt in einer Muffinform können Sie die Rollen auch in Einweckgläsern (Inhalt ca. 290 ml) backen.
- Servieren Sie dazu eine Vanille-Sahne.
- Wenn keine Saison ist, können Sie die Füllung auch mit tiefgekühlten Früchten (vorher auftauen lassen) zubereiten.