



• SCHWEDISCHE SEMLOR •

 Grillzeit 8 Minuten

 Grilltemperatur 180°

 Personen 4

Zutaten Hefebrötchen

- 75g Butter
- 250ml Milch
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 80g Zucker
- 1 Prise Salz
- ½ TL gemahlener Kardamom
- 515g Mehl
- 2 Eier
- ½ TL TL Natron

Zutaten Topping & Füllung

- 100g Marzipan
- 1 Tasse Milch
- 200ml Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Puderzucker
- Himbeeren oder Blaubeeren

Zubereitung in der Küche

1. Die Butter mit der Milch erhitzen und in eine große Rührschüssel geben.
2. Dann ein Ei und Zucker hinzufügen.
3. Das Mehl wird mit der Hefe, dem Salz, Kardamom und Natron vermengt und auch zum Gemisch hinzugegeben.
4. Mit den Händen zu einem klebrigen Teig vermengen. Teig ca. 20-30 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Dann aus dem Teig kleine Brötchen formen, sodass sie später noch weiter aufgehen können.

Zubereitung am Grill

1. Den Grill für indirektes Grillen bei ca. 180°C vorbereiten.
2. Die Brötchen vor dem Grillen mit einem aufgeschlagenen Ei bestreichen.
3. Brötchen auf den Grill legen und 10 Minuten grillen. Dabei aufmerksam sein, dass sie nicht verbrennen.

Zubereitung Füllung

1. Die Brötchen am oberen Drittel aufschneiden und aushöhlen. Den ausgehöhlten Teig anschließend in eine Schüssel geben.
2. Das Marzipan gestückelt dazu geben.
3. Eine Tasse Milch in die Marzipan-Brötchen-Masse geben und alles gut mit den Händen vermengen und die Fastnachtsbrötchen damit füllen.
4. Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker aufschlagen.
5. Die Schlagsahne auf die Masse sprühen und den Deckel der Brötchen wieder aufsetzen.
6. Abschließend die Brötchen noch mit Puderzucker bestäuben, mit Himbeeren oder Blaubeeren garnieren.

