

Gefüllte Semmeln mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten

(für ca. 6 Stück) :

Teig:

75 g Butter

25 g Hefe

250 ml Milch

Prise Salz

450 g Mehl

80 g Zucker

Ein Eigelb, später zum bestreichen der Semmeln

Füllung:

50 ml lauwarme Milch

75 g gehackte Mandeln

40 g Zucker

1 1/2 Schnapsgläser VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

125 ml Schlagsahne

80 g Marzipan

Etwas Puderzucker zum bestäuben der Semmel



Zubereitung

Butter schmelzen, dann die 250 ml Milch hinein geben und kurz abkühlen lassen. Mit dem 450 g Mehl, 80 g Zucker, 25 g Hefe, einer Prise Salz und der Butter-Milch Mischung einen Teig kneten. Diesen dann ca. 50 min ruhen lassen (am besten auf der Heizung). Dann den Teig auf einer mehligten Fläche ausbreiten und 6 gleich große Kugeln/Semmel formen. Diese dann auf ein Backblech legen und weitere 30 min ruhen lassen. Anschließend die Kugeln/Semmel mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad ca. 8-10 min backen.

Die fertig gebackenen Semmel abkühlen lassen und vorsichtig oben einen Deckel abschneiden. In der unteren Hälfte der Semmel ein wenig Teig aushöhlen (am besten mit einem Teelöffel). Es sollte eine kleine Kuhle entstehen. Den ausgehöhlten Teig in eine Schüssel geben und mit 50 ml lauwarmen Milch, 75 g gehackten Mandeln, 40 g Zucker, 1 1/2 Schnapsgläser VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und 80 g Marzipan vermischen (es entsteht eine Teigartige Masse). Diese Masse dann in jede Semmel füllen.

Nun nur noch die 125 ml Sahne schlagen und die Sahne oben auf die Füllung geben. Anschließend nur noch die Deckel wieder oben drauf setzen und mit ein wenig Puderzucker bestäuben. Fertig sind die leckeren Eierlikör-Semmel, passend für einen frühlingshaften Kaffeetisch.

[Link zum Rezept: Gefüllte Semmel mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de