

# Marmeladenröllchen

Die weichen Marmeladenröllchen schmeckt zum Frühstück oder zum Nachmittagskaffee. Da man die Füllung beliebig gestalten kann, ist dieses Rezept sehr variabel.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 18 min

**Ruhezeit:** 1,4 h

**Gesamtzeit:** 2,5 h



## Zutaten

|               |                                        |
|---------------|----------------------------------------|
| 280 g         | Mehl                                   |
| 140 g         | Milch (lauwarm)                        |
| 45 g          | <a href="#">Butter</a> (weich)         |
| 35 g          | <a href="#">Zucker</a>                 |
| 0.25 TL       | <a href="#">Salz</a>                   |
| 12 g          | Germ (frisch)                          |
| Nach Belieben | <a href="#">Marmelade</a>              |
| 1 Stk.        | Eigelb (zum Bestreichen)               |
| 1 EL          | Wasser (zum Bestreichen)               |
| 1 Stk.        | <a href="#">Butter</a> (zum Abglänzen) |

## Zubereitung

1. Für die **Marmeladenröllchen** zuerst einen Germteig herstellen. Dazu den Germ, mit ca. 5 g Zucker, in die lauwarme Milch bröseln und unter gelegentlichem Rühren auflösen.
2. Dann das Mehl, mit dem restlichen Zucker und dem Salz in eine Schüssel geben und gründlich miteinander verrühren.
3. Nun die Butter in Stücken hinzufügen.

4. Jetzt die Germ-Milch ebenfalls hinzufügen und so lange (am besten mit den Händen) verkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist (ca. 10 Minuten).
5. Den Teig anschließend in eine leicht bemehlte Schüssel geben und an einem warmen Ort (abgedeckt) ca. 45 Minuten rasten lassen.
6. Danach den Teig in 6 gleichgroße Portionen teilen und mit den Händen zu Kugeln schleifen. Diese dann wiederholt ca. 10 Minuten (abgedeckt an einem warmen Ort) ruhen lassen.
7. Nun jede Kugel, auf einer bemehlten Arbeitsfläche, zu einem Rechteck auswalken.
8. Dann der Breite nach beliebig ein Klecks Marmelade darauf verteilen (siehe Foto).
9. Jetzt die Seiten zur Mitte hin leicht einschlagen.
10. Und anschließend zu einer Rolle aufrollen.
11. Die Teiglinge nun in eine mit Backpapier ausgelegte Form legen.
12. Als nächstes die Röllchen dünn mit Wasser bestreichen. Diese sollten nun abgedeckt nochmals ca. 30 Minuten an einem warmen Ort rasten. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
13. Nun das Eigelb mit dem Wasser verschlagen, die Röllchen damit bestreichen und dann im

Ofen ca. 18 Minuten backen.

14. Letztendlich die Marmeladenröllchen aus dem Ofen nehmen und sofort mit dem Stück Butter abglänzen.

## **Tipp**

Die Marmeladenröllchen vor dem Servieren mit Staubzucker dekorieren.