

R e z e p t

GEBACKENE BOMBOLONI MIT APRIKOSENMARMELADE & MANDELZUCKER





GEBACKENE BOMBOLONI

mit Aprikosenmarmelade
& Mandelzucker

Kontributor: **KAROLINA WIERCIGROCH**

Zutaten

350 g Mehl
50 g Zucker
7 g Trockenhefe
100 ml warme Milch
150 g weiche Butter, in Stückchen
3 Eier
½ TL Salz

Dazu:

1 Ei zum Einpinseln
1 Cup (ca. 330 g) Aprikosenmarmelade



PORTIONEN

Für 14
Donuts



KATEGORIE

Dessert



AUSGABE

sisterMAG50

- SCHRITT 1** Mehl, Zucker, Hefe und Salz in eine große Schüssel oder die Schüssel eines Standmixers mit Teighaken geben.
- SCHRITT 2** Eine Kuhle in der Mitte machen und die warme Milch und Eier hineingeben.
- SCHRITT 3** Mit den Händen oder der Maschine den Teig so lange kneten, bis er glatt und klebrig ist.
- SCHRITT 4** Nach und nach die Butter dazu geben, bis sie komplett eingearbeitet ist.
- SCHRITT 5** Den Teig in eine gefettete Schüssel setzen und mit einem Tuch abdecken. An einem warmen Ort gehen lassen, bis sich die Größe ungefähr verdoppelt hat – ca. 2 Stunden.
- SCHRITT 6** Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- SCHRITT 7** Den Teig auf einer leicht bemehlten Oberfläche 2 ½ cm dick ausrollen.
- SCHRITT 8** Mit einem runden Ausstecher 12 Kreise ausstechen.
- SCHRITT 9** Diese auf das Backblech legen und nochmals an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen lassen, sodass sie etwas höher werden.

F ü r d a s Ä u ß e r e

- 50g Butter
 $\frac{1}{3}$ Cup (ca. 70 g) Zucker
 $\frac{1}{3}$ Cup (ca. 35 g) Mandeln,
grob gehackt

- SCHRITT 10** Den Ofen auf 180°C vorheizen.
SCHRITT 11 Die Bomboloni mit etwas aufgeschlagenem Ei einpinseln.
SCHRITT 12 Für ca. 8 Minuten, oder bis goldbraun backen.
SCHRITT 13 Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen, bis man sie gut anfassen kann.
SCHRITT 14 Mit einer Spritztüte mit rundem Aufsatz jedes Bomboloni mit Aprikosenmarmelade füllen.
SCHRITT 15 Die Mandeln und den Zucker auf einem Backblech vermischen.
SCHRITT 16 Butter in einer kleinen Schüssel schmelzen.
SCHRITT 17 Jetzt ein Bombolone nach dem anderen in Butter tauchen und dann im Mandelzucker wälzen.