

Cruffins mit Marmelade



Einkaufsliste:

7g Trockenhefe oder 20g frische Hefe
225ml lauwarme Milch
25g Zucker
470-500g Mehl (Typ 550)
1TL Salz
1Ei
70g weiche Butter + 200g Butter

Außerdem:

Marmelade nach Belieben

So wird's gemacht

Für den Teig

Hefe mit dem Zucker, der lauwarmen Milch verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Nun Mehl, Salz, Ei und 70g weiche Butter vermengen bis die Masse krümelig ist. Masse zu dem Hefegemisch geben, gut verkneten bis ein homogener Teig entsteht. Abgedeckt im Kühlschrank 120 Minuten ruhen lassen. Derweil Butter zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie ausrollen, im Kühlschrank kühl halten. Nach der Ruhezeit den Teig leicht bemehlen, zu einem langen Rechteck ausrollen (doppelt so groß wie Butter-Rechteck), Mehl (mit einem Pinsel) entfernen und das Butterstück auf die eine Hälfte des Teigs legen, andere Hälfte überklappen und Teig andrücken. Nun noch einmal auf die gleiche Größe ausrollen und das obere Ende etwas über die Mitte legen und das untere Ende an über das obere Ende legen, also zusammenklappen, sodass drei Schichten entstehen. In Folie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Mit der offenen Seite zum Körper gelegt ausrollen und in vier Schichten legen. Also die obere Seite zur Mitte legen und die untere Seite zur Mitte legen und dann wie ein Buch zusammenklappen. Nun für zwei Stunden oder über Nacht im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen. Am nächsten Tag oder nach der Ruhezeit erneut ausrollen, in drei Schichten legen und zu einem großen Rechteck ausrollen.

Nach Belieben mit Marmelade bestreichen. In Streifen schneiden und die Streifen einrollen. In eine gefettete Muffinform legen und nochmal 30 Minuten ruhen lassen. Ofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen. Im Ofen 20-30 Minuten goldbraun backen. Kurz abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.