

Marzipan Apfel Bullar



Einkaufsliste:

Teig:

130g Rohrohrzucker (oder weißen)
1 Pck, Trockenhefe od. 25g frische Hefe
300ml Buttermilch
600g Mehl
70g gemahlene Mandeln
150g Butter + 1TL extra Butter
1 Ei
1TL Kardamom
2TL Zimt

Füllung:

180g weiche Butter
100g Rohrohrzucker
4 Äpfel, geschälte und in feine Stücke geschnitten
1EL Zimt
300g Marzipan
Außerdem: 1EL Zucker, Prise Zimt & 100g gehackte Mandeln
1 kleines Ei + 1 EL Milch

Marzipansauce:

1 Eigelb
300ml Milch
50g Marzipan
1-2 Tropfen Bittermandelöl
4-5EL Rohrohrzucker
1TL Vanillemark
2TL Speisestärke

So wird's gemacht:

Für die Bullar: Lauwarme Buttermilch und Zucker mit der Hefe verrühren, abgedeckt. ca. 5 Minuten stehen lassen. Nun weiche Butter zu dem Hefegemisch geben. Mehl, Mandeln, Zucker, Zimt, Kardamom & Prise Salz mischen und zu dem Hefegemisch gemeinsam mit dem Ei geben. Sehr gut kneten bis ein homogener Teig entsteht. Nicht wundern, der Teig ist etwas klebrig! Die Hände mit etwas Butter einreiben und Teig in den Händen zu einer Kugel formen. Die Schüssel auch mit Butter ausstreichen und den Teig wieder in die Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und mindestens 90 Minuten ruhen lassen. Teig zu einem länglichen Rechteck ausrollen.

Das Marzipan **für die Füllung** in eine Rührschüssel bröseln, weiche Butter, Zucker und Zimt hinzufügen, cremig aufschlagen. Zum Schluss die Apfelstücke unterheben. Masse auf dem ausgegrollten Teig verteilen (ggf. Teig halbieren und zwei Teige ausrollen, Füllung auf die beiden Rechtecke verteilen). Nochmals ca. 30 Minuten ruhen lassen. Ei mit einem Esslöffel Milch mischen und die Bullar mit der Ei-Milch-Masse bepinseln. Zucker, Zimt und Mandeln mischen und auf die Bullar streuen. Bei 170°C ca. 30-40 Minuten backen, ggf. mit Alufolie bedecken.

Für die Sauce: 250ml Milch aufkochen. Derweil zerbröseltes Marzipan, 1 Eigelb, 1-2 Tropfen Bittermandelöl, Rohrohrzucker, Vanille und Speisestärke sowie 50ml Milch in eine Rührschüssel geben und cremig schlagen. Aufgekochte Milch von der Herdplatte geben und die Masse nach und nach unter ständigem Rühren in die Milch geben. Nochmals auf die Herdplatte stellen, ständig rühren bis die Masse etwas eindickt. Von der Herdplatte nehmen und über die Bullar geben.