

Semlor – Ofenberliner mit Baileys Creme



Einkaufsliste:

Für den Teig

1Pck. Trockenhefe oder 25g
Frischhefe
200ml lauwarme Milch
60g Zucker
520g Mehl
1 Ei
60g weiche Butter (für den Teig) +
1TL zum Einreiben
1TL Kardamom
1Eigelb
2EL Milch

200ml Wasser

Für die Füllung

4 Eigelb
250ml Milch (oder 450 ohne
Baileys)
200ml Baileys
150-200g Zucker (Nach Belieben)
Mark einer Vanilleschote
40g Speisestärke
30g Mehl
350ml Sahne
2Pck. Sahnesteif
50g Puderzucker

So wird's gemacht:

Für den Teig: Lauwarme Milch in eine große Schüssel geben und die Hefe darin auflösen, mit Zucker verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Ei, weiche Butter, Mehl und Kardamom gemeinsam mit dem Hefegemisch in eine große Schüssel geben und mit einem Knethaken oder dem Knetaufsatz zu einem homogenen Teig 5-10 Minuten kneten. Den Teig mit weicher Butter (1TL) einreiben, in die Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und ca. 120 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Nun Teig in 12-15 gleichgroße Teile teilen, zu runden Bällchen formen und auf ein leicht mit Fett eingeriebenes Backpapier liegen. Hier weitere 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Ofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen. Eigelb mit Milch verquirlen. Semlor mit Eigelb-Milch-Masse einreiben. Semlor auf einem Blech in den Ofen geben. Wasser auf den Boden des Ofens schütten (Dampf entsteht), schnell die Ofentür schließen und die Semlor 10-15 Minuten goldbraun backen.

Für die **Baileys-Creme** 200ml Milch und Baileys zum Kochen bringen. Eigelbe, 50ml Milch und Zucker schaumig schlagen. Speisestärke, Mehl und Vanillemark unterrühren. Nun unter ständigem Rühren die Baileys-Milch-Masse zu den Eigelben geben. Masse gut vermengen und erneut auf die Kochplatte stellen, erhitzen, dabei ständig! rühren bis die Masse sehr stark eindickt. Masse auskühlen lassen. Hierfür Frischhaltefolie direkt auf die Creme legen und kalt stellen. Sahne mit dem Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen. Baileys-Creme noch einmal umrühren (ist sehr fest) und unter Rühren unter die Sahne geben. Masse kalt stellen.

Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Aus dem Semlor oben ein Dreieck mit einem scharfen Messer ausschneiden, sodass ein Loch für die Creme entsteht. Creme in die Semlor geben und oben auf den Deckel geben. Mit Puderzucker bestreuen.

Hinweis: Für alkoholfreie Version Baileys einfach durch Milch ersetzen. Gerne mit etwas Karamell verfeinern.