



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## SÜSSE BRÖTCHEN MIT MARMELADE UND MANDELN



### HAUPTZUTAT

Mehl

### ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

### PORTIONEN

8

### ZUTATEN

- Gekaufter Hefeteig für die Brötchen
- 200 g Erdbeermarmelade
- Abrieb einer Orange
- 20 g Mandelstifte
- Geschmolzene Butter zum Bestreichen

#### Für die Glasur:

- Saft von 1 Orange oder Blutorange
- 300 g gesiebter Puderzucker

### ZUBEREITUNG

- 1) Den Teig auf eine leicht bemehlte Oberfläche legen. Zu einer rechteckigen Form (45 cm lang) ausrollen. Den Teig in zwei gleich große Streifen teilen, indem man ihn direkt in der Mitte senkrecht halbiert.
- 2) Auf einen der Streifen die Marmelade streichen. Den anderen Streifen frei lassen. Den Abrieb der Orange und anschließend die Mandeln über die Marmelade verteilen. Die andere Hälfte des Teigs wie ein Sandwich darauf legen und leicht andrücken. Den Teig quer in 8 Streifen mit einer Breite von jeweils 2,5 cm schneiden.
- 3) Für die Brötchen einen Streifen nehmen und ihn in der Mitte zusammenfalten. Dann wie eine Brotstange verdrehen und die beiden Enden zusammenführen, so dass sie einen gedrehten Knoten bilden.
- 4) Eine 26 cm große rechteckige Auflaufform von Le Creuset einfetten und die einzelnen Brotknoten darauf legen. Abdecken und eine weitere Stunde gehen lassen, bis sich deren Größe verdoppelt hat. Mit geschmolzener Butter bestreichen und nach Belieben mit einigen zusätzlichen Mandeln bestreuen, dann 30–35 Minuten bei 180 °C backen, bis die Brötchen goldfarben und durchgebacken sind.
- 5) Während die Brötchen backen, Orangensaft und Puderzucker zu einer Glasur vermischen. Damit werden die heißen Brötchen nach dem Backen bestrichen. 5 Minuten abkühlen lassen und servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)