



WITCHSKITCHEN 13

## BÖRSCHEDTER BOBBES

### ♥ Teig:

380 gr. Mehl  
40 gr. feine Speisestärke  
1 TL Backpulver  
140 gr. Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
3 Eigelb  
250 gr. weiche Butter  
4 Tropfen Zitronenaroma oder 1 TL Backstübengewürz  
Zitrus

### ♥ Füllung:

100 gr. gehobelte Mandel  
200 gr. Marzipan-Rohmasse  
50 gr. Zucker  
100 gr. Amaretto oder Rum  
100 gr. Rosinen  
100 gr. Orangeat

### ♥♥ Streusel

110 gr. Mehl  
40 gr. Zucker  
1 Msp. gemahlener Zimt  
75 gr. weiche Butter

1 Eiweiß zum Bestreichen und Puderzucker zum Bestreuen



♥ Alle Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten und min. 30 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

♥ In der Zwischenzeit Mandeln in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten und abkühlen lassen. Rosinen, Orangeat und Zucker im Mixer zerkleinern (wer mag kann sie auch ganz lassen). Marzipan klein schneiden und mit dem Amaretto (Rum) und den Mandeln zur Rosinen-/Orangeat-Masse zugeben und zu einer streichfähigen Masse verrühren.

♥♥ Alle Streusel-Zutaten mit dem Mixer oder per Hand zu Streusel (grobe oder feine- wie ihr sie gerne esst) verarbeiten und zur Seite stellen.

Jetzt den Knetteig aus dem Kühlschrank holen und halbieren. Jede Teighälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen (ca. 30x35 cm) und gleichmäßig mit der Marzipan-/Rosinenmasse bestreichen.



## WITCHSKITCHEN 13

Den Teig von der längeren Seite her locker aufrollen, auf einem mit Mehl bestäubtes Brett legen und beiden Rollen nochmals ca. 25 Minuten kaltstellen.

Dann die Rollen mit Eiweiß bestreichen und die Streusel darauf verteilen und etwas festdrücken. Nun die Rollen in ca. 3 cm breite Stücke schneiden und auf das Backblech stellen. Jetzt in dem auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen für ca. 15 Minuten backen.

Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen.

TIPP: Lassen sich gut vorbereiten und sind eine Alternative zu Muffins



# WITCHSKITCHEN 13