

Hefeplätzchen mit Marmelade



Schnell, preiswert und vor allem total gut.

Schmeckt heiß und lauwarm am besten. Bleiben noch welche übrig, am nächsten Tag kurz in der Mikrowelle aufwärmen.

Stecken Sie das geöffnete Buch während der Zubereitung in eine Sichthülle, somit bleibt es von Flecken, Fettspritzern etc. verschont.

150 g Sultaninen mit 30 g Rum vermischen, 15 Min. ziehen lassen.

Teig:

370 g Milch, 1 W. Hefe,
50 g Zucker im Mixtopf erwärmen.

3 Min. / 37° / Stufe 2

500 g Mehl, 1 Ei unterkneten. 2 Min. / Knetstufe
Sultaninen (mit Rum)
unterkneten.

30 Sek. / Knetstufe

Den Teig im Mixtopf ca. 30 Min. gehen lassen (bis der Topf voll ist).

Je 1 gehäuften EL Teig in eine Pfanne mit **Butterschmalz (ges. ca. 80 g)** geben und bei mittlerer Hitze unter Wenden goldbraun braten. (Nach dem Wenden etwas flachdrücken.)

Mit **Puderzucker** bestäuben und mit **Marmelade** servieren. / Menge: ca. 20 - 25 Stück

Zwetschgen-Feigen-Marmelade:

100 g getrocknete Feigen

zerkleinern.

3 Sek. / Stufe 8

900 g Zwetschgen zugeben

und zerkleinern.

5 Sek. / Stufe 5

$\frac{1}{2}$ TL Zimt, 330 g Gelierzucker

3:1 zugeben und aufkochen. 12 Min. / 100° / Stufe 2

Die Marmelade sofort in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.