

# Pfingstrosen

## Zutaten

250 ml Milch  
60 g Butter  
1 Würfel Germ (Hefe)  
500 g Mehl  
80 g Zucker  
1 Ei

Die angegebenen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und danach 20 min. rasten lassen.  
Inzwischen die Fülle vorbereiten.

## Fülle

200 g geriebene Mandeln  
100 g Marzipan (klein geschnitten)  
80 g Zucker  
1 Ei

100 ml Schlagobers (Sahne)  
Schlagobers kurz aufkochen und die restlichen Zutaten einrühren.

Teig rechteckig ausrollen und die Fülle darauf verteilen. Einrollen und ca. 2 cm breite Scheiben runter schneiden und in eine Backform setzen.

O/U Hitze, 180° Grad., ca. 1/2 Std. backen

## Guss

200 g Staubzucker  
Saft einer halben Zitrone  
Zucker und Zitrone verrühren.

Nach dem Backen mit dem Guss bestreichen.