

Rosenkuchen



Zutaten Hefeteig:

250 g	Mehl Type 1050
21 g	Hefe (1/2 Würfel)
125 ml	Milch 1,5% F (oder Milchersatzdrink wie Haferdrink (regional)
30 g	Zucker
25 g	Margarine
½	Ei (optional)
1 Prise	Salz

Zutaten Füllung:

150 g	gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
3 El	Honig
150 ml	Sahne
75 g	Sultaninen Zimt

Für die Glasur optional

100 g	gesiebter Puderzucker Wasser
-------	------------------------------------

Zubereitung Hefeteig:

1. Milch (Ersatzdrink) handwarm erwärmen und Hefe darin auflösen.
2. Mehl in eine Schüssel sieben, Mulde formen, Milch-(Ersatzdrink)Hefe-Gemisch in die Mulde geben und 30 Minuten an einem warmen Ort, mit einem feuchten Tuch abgedeckt ruhen lassen.
3. Zucker, Salz, Margarine und Ei dazugeben und alles kräftig verkneten, nochmals 45 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Zubereitung Füllung:

1. Honig und Nüsse in einem Topf erhitzen, Sahne, Zimt und Sultaninen zufügen, aufkochen lassen, Herd herunterregeln und rühren, bis eine zähe Masse entsteht.

Zubereitung Rosenkuchen:

1. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. Hefeteig zu einem Rechteck ausrollen, Füllung darauf streichen; von der längeren Seite aufrollen.
3. Aus der Rolle 7-10 gleichmäßige Stücke schneiden, in eine gefettete Springform (26 cm) – von innen nach außen setzen; mind. 10 Minuten abgedeckt gehen lassen.
4. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 20-30 Minuten backen.
5. Den warmen Kuchen mit Zuckerglasur bestreichen oder mit etwas Puderzucker bestäuben.