

Mandel - Rosenkuchen

Kategorien: Kuchen, Land, Kanada, Gefüllt, Teig

Zutaten für: 12 Stücke

FÜR DEN TEIG

200	Gramm	Magerquark
50	Gramm	Diät Backmargarine
1	Pack.	Vanillezucker
100	Gramm	Zucker
6	Essl.	Diät 3-Pflanzenöl
4	Essl.	Fettarme Milch
1	Teel.	Abgeriebene Zitronenschale
400	Gramm	Mehl (Type 1050)
1	Pack.	Backpulver.

FÜLLUNG

100	Gramm	Marzipan-Rohmasse
4	Essl.	Magerquark
5	Essl.	Gemahlene Mandeln
7	klein.	Ei
1	Teel.	Abgeriebene Zitronenschale
2	Messersp.	Zimt
25	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1		Apfel

AUSSERDEM

5	Essl.	Wild-Preiselbeeren (Glas)
40	Gramm	Aprikosenkonfitüre
2	Essl.	Geröstete, gehobelte Mandeln

Anleitung:

Abgetropften Quark, Margarine, Zucker, Öl, Milch und Zitronenschale verrühren. Mehl und Backpulver mischen, nach und nach unter die Quarkmasse kneten. Marzipan für die Füllung mit Quark pürieren. Mandeln, Ei, Zitronenschale, Zimt und Zucker unterrühren. Apfel schälen und entkernen, Fruchtfleisch grob raspeln und unter die Mandelmasse heben.

Quark-OeI-Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck von etwa 45 x 35 cm ausrollen. Teig dünn mit der Mandelmasse bestreichen. Preiselbeeren abtropfen lassen und darauf geben. Teig von der Längsseite her aufrollen und mit einem scharfen Messer vorsichtig in 10 gleich große Scheiben schneiden. Die Scheiben mit den Schnittflächen nach oben bzw. unten dicht nebeneinander in eine gründlich ausgefettete Springform (22 cm ø) setzen, etwas andrücken.

Rosenkuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad C; Gas- Stufe 3, Umluft: 180 Grad C) etwa 60 Minuten backen; dabei während der ersten 30 Minuten mit Alufolie abdecken. Aprikosenkonfitüre erhitzen. Den etwas abgekühlten Kuchen rundherum damit bestreichen und abschließend mit Mandeln bestreuen.

Pro Stück ca. 340 kcal (1420 kJ)