

Rosen - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Hefeteig

Zutaten für: 1 Rezept

1/2		Hefewürfel
50	ml	Wasser
75	Gramm	Butter
500	Gramm	Mehl (Typ 405)
80	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
250	ml	Milch

FÜLLUNG

100	Gramm	Haselnüsse oder Mandeln (gemahlen)
50	ml	Sahne
50	Gramm	Zucker
		Saft und abgeriebene Schale
1		Zitrone
1		Apfel

FÜR DEN GUSS

100	Gramm	Puderzucker,
2	Essl.	Zitronensaft

Anleitung:

Hefewürfel in Wasser auflösen und 15 Minuten stehen lassen. Butter weich werden lassen. Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Die aufgelöste Hefe hineingeben. Mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei verrühren. 15 Minuten stehen lassen. Zucker und Salz beifügen. Die weiche Butter mit dem Backhorn oder dem Kochlöffel unter das Mehl arbeiten. Nach und nach zimmerwarme Milch dazugeben. Mit dem Backhorn oder dem Kochlöffel, später mit den Händen zu einem Teig verarbeiten.

Auf einer trockenen Arbeitsfläche mit den Händen gut durchkneten. Zu einer Kugel formen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen. Teig erneut durchkneten.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1 cm dick und möglichst rechteckig ausrollen.

Die geriebenen Nüsse mit Sahne, Zucker, Zitronensaft und -schale sowie einem geriebenen Apfel vermischen und auf die Teigplatte streichen. Der Länge nach satt aufrollen und 3 cm dicke Stücke abschneiden. Diese mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen und 30 Minuten gehen lassen.

Eine Springform einfetten und die Schneckenudeln mit 2 bis 3 cm Abständen auf den Boden setzen (durch das Aufgehen dehnen sich die Schneckenudeln aus und bilden dann einen zusammenhängenden Kuchen). In dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 50 Min. backen.

In der Zwischenzeit den Guss herstellen: Puderzucker sieben und mit Zitronensaft mischen. Den noch warmen Rosenkuchen damit bestreichen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.