

Kirschen & Mandel Rosenkuchen

Zutaten:

300g Zopfmehl
1/2 TL Salz
3 EL Zucker
0.5 Würfel Hefe (ca. 20 g)
40 g Butter, flüssig
1.5 dl Milch
1 Ei

Füllung:

125 g geröstete Mandeln, gemahlen
1 Gläschen Sauerkirschen
5 EL Rahm
1/2 Stk. Zitronen, abgeriebene Schale
1 EL Zitronensaft
4 EL Zucker

1. Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Die Milch leicht erwärmen und die Hefe darin schmelzen. Butter, Milch-Hefemischung und Ei zum Mehl begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

2. Für die Füllung zuerst die Mandeln bei 180 ° für ca. 5 – 10 Min. rösten. Dann alle Zutaten zusammen mischen. Den Teig zu einem Rechteck auswallen und die Füllung glatt darauf verstreichen. Die eine Hälfte des Teiges auf die andere Hälfte umschlagen und ca. 6 Streifen mit einem glatten Messer schneiden. Jeweils einen Streifen zu einer Schnecke rollen und in eine mit Backpapier belegte runde Form zu einer Rose formen.

3. Den Rosenkuchen für ca. 25 Min. bei 200 ° backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.