

Rosenkuchen

Zutaten:

350 g Mehl
20 g frische Hefe
60 g Zucker
125 ml warme Milch
1 Prise Salz
50 g weiche Butter
1 Ei

25 g flüssige Butter
25 g Kokosraspel
50 g gehackte Mandeln
25 g gehackte Pistazien
25 g Zucker
Mehl zum Bearbeiten
Butter zum Einfetten

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinkrümeln, Milch und einen Teelöffel Zucker zugeben.

Hefe unter Rühren auflösen und dabei mit etwas Mehl verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen bis sich das Volumen vergrößert hat.

Restlichen Zucker, Butter, Ei und Salz zugeben. Alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Nochmals ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Zutaten für die Füllung miteinander mischen. Hefeteig rechteckig ausrollen, Füllung darauf verteilen und von der Längsseite her aufrollen.

Rolle in 12 Schnecken schneiden. Mit Hilfe eines Deckels 24 cm einen Kreis aus Backpapier ausschneiden und in einen Topf 24 cm 5,0 l legen. Unteren Rand des Topfes mit Butter einfetten.

Schnecken in den Topf setzen. Kochstelle auf niedrige Stufe schalten und Navigenio überkopf mit kleiner Stufe auflegen. Zunächst 25 Minuten backen, dann Navigenio und Kochstelle ausschalten und unter Nutzung der Restwärme ca. 5 Minuten fertig backen.

Kuchen auf einen Kuchenrost stürzen und am besten lauwarm servieren.

Guten Appetit!