Rosenkuchen

Trockener Kuchen aus kleinen Hefeschnecken mit Nüssen und Sultaninen, die aussehen wie Rosenblüten. Diese Rosen geben dem Rosenkuchen seinen Namen.

Zutaten:

Für den Teig:
325g Mehl
20g Hefe (ein halber Würfel)
125ml lauwarme Milch
50g Zucker
1 Prise Salz
75g zerlassene Butter oder Margarine
1 Ei

Für die Füllung:
175g gehackte Haselnüsse
50g eingeweichte Sultaninen
abgeriebene Schale einer Zitrone
1 Päckchen Vanillinzucker
75g Zucker
1 Ei
2 Eßlöffel Rum

für die Glasur:
Aprikosenmarmelade oder
125g Puderzucker und 1-2 Eßlöffel Zitronensaft.

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe mit der Milch in der Mulde verrühren. Vorteig zugedeckt für etwa 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Zucker, Salz, flüssige Butter und ein Ei dazugeben und mit dem Mixer mit Knethaken aus dem Vorteig mit dem Mehl einen glatten Teig rühren. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und in 3 cm breite Streifen schneiden.

Alle Zutaten für die Füllung mischen und damit die Streifen bestreichen. Die bestrichenen Streifen aufrollen und nebenaneinander in eine gefettete Springform setzen.

Den Kuchen nochmals an einem warmen Ort (z.B. Backofen bei 50 Grad) für 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen sichtbar vergrößert hat. Danach im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad für 30 Minuten backen.

Den Kuchen abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Marmelade erwärmen und den Kuchen mit der warmen Aprikosenmarmelade einpinseln oder mit einer Puderzuckerglasur bestreichen.