

Unser Tipp zum Wochenende: Rosenkuchen mit Aprikosen, Rosenwasser und Marzipan



[caption id="attachment_10953" align="aligncenter" width="850" caption="Rosenkuchen bzw. Rosenküchle -



Immer schön anzusehen"]

[/caption]

Rosenkuchen sehen appetitlich aus und lassen sich wunderbar in Kaffee dippen. Zudem kann man diese fantasievoll füllen. Hier einige Idee:

- Gedämpfte Äpfel- oder Birnen (z.B von Streuobstwiesen)
- Zwetschgenmus oder eingemachte Früchte
- Nüsse, Schokolade oder Marmelade
- getrocknete und eingelegte Früchte
- Vanillecreme, Nougat oder Nusspüree
- Mohnfüllung
- Wilde, getrocknete Blüten und Honig
- oder nur frische, geschlagene Almbutter und Zimtzucker

Ich habe gestern eine Version mit eingelegten Aprikosen, Rosenwasser und Marzipan probiert. Hat uns sehr gut zum Frühstück geschmeckt. Wer möchte kann noch eine Zuckerglasur aufpinseln. Dazu Puderzucker mit etwas Zitronen- oder Apfelsaft streichfähig und klumpenfrei anrühren. Anschließend auf die noch warmen Rosenküchlein verstreichen. Abkühlen lassen! Viel Spass beim Nachbacken!

Zutaten

- 350 g Weizenmehl (Typ 405)
- 150 ml lauwarme Milch
- 1 Ei (M)
- 1/2 Würfel frische Hefe oder 1 Packung Trockenhefe
- 3 EL Zucker
- 1 EL Butterschmalz, zimmerwarm
- 1 EL Kokosöl, zimmerwarm
- 1 TL Rapsöl
- Prise Salz

Für die Füllung

- 8 getrocknete Aprikosen
- Ein paar Tropfen Rosenwasser (Lebensmittelechtes Rosenwasser!)
- 100 g Marzipan, 30 Minuten anfrieren
- 4 EL geriebene Mandeln
- 2 EL Butter(schmalz) oder Kokosfett, streichfähig

Extra

- 100 ml Sahne oder Milch

Zubereitung

- In der warmen Milch den Zucker rührend auflösen. Hefe zugeben und verrühren bis diese sich Hefe aufgelöst hat.
- Das Mehl mit einer Prise Salz mischen.
- Ein Ei und die Hefemilch zugeben und alles kurz bröselig „ankneten“.
Jetzt Butterschmalz, Kokosfett und Rapsöl einmischen und in der Küchenmaschine 12 Minuten kneten.
- Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und 1 Stunde gehen lassen.
Die getrockneten Aprikosen klein schneiden und in einer Tasse mit heißem Wasser begießen. Ein paar Tropfen Rosenwasser zugeben. Ca. 20 Minuten ziehen lassen. Dann Aprikosen aptropfen lassen.
- Nach einer Stunde den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz zu einem Rechteck (ca. 40cm x 20cm) dünn ausrollen.
- Auf die Teigoberfläche mit einem Pinsel Butterschmalz oder Kokosfett verstreichen (Am oberen Rand 3 cm aussparen. Diesen mit Wasser bepinseln).
- Auf die Butterschicht geriebene Mandeln verteilen. Den angefrorenen Marzipan mit einer Reibe auf den Teig reiben.
- Das Teigrechteck von unten nach oben aufrollen. Die Rolle in 16 gleichmäßige Stücke (Röllchen) schneiden und in eine gebutterte Kuchenform einlegen (Schnittflächen zeigen nach unten und oben). Dabei gleichmäßige Zwischenräume lassen.
- Form mit dem nassen Tuch abdecken und eine Stunde gehen lassen.
- Den Teig mit 100 ml Sahne oder Milch beträufeln und in den auf 180°C vorgeheizten Backofen (Umluft) ca. 30 Minuten goldgelb backen. In der Form 10 Minuten abkühlen lassen.

Tipp: Schmeckt sehr gut zu Kakao, Kaffee oder Tee.