

Schokoladen-Rosenkuchen



Zutaten:

Für eine runde Kuchenform von ca. 30 cm Ø

Hefeteig:

- 500 g Mehl
- 50 g weiche Butter
- 30 g frische Hefe, zerkrümelt
- 300 ml lauwarme Milch
- 1 Eigelb
- 2 EL Zucker
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 1 Prise Salz



Füllung:

- 50 g fein geriebene Zartbitterschokolade
- 4 EL Puderzucker
- 2 EL Kakaopulver
- 1 TL Zimtpulver

Zusätzlich:

- 3 EL gehackte Mandeln
- 150 ml lauwarme Milch
- 60 g Butter

Zubereitung

- Am besten den Hefeteig am Vorabend herstellen. Dazu alle Zutaten in einer großen Rührschüssel mit den Knethaken zu einem weichen Teig verkneten. So lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Nun den Teig in eine große, verschließbare Plastikschüssel legen und verschließen. Über Nacht den Teig im Kühlschrank ruhen lassen.
- Am nächsten Tag den Hefeteig in der geöffneten Schüssel bei Zimmertemperatur 1 Stunde gehen lassen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 30 x 40 cm ausrollen.

- Den Teig mit geriebener Schokolade, Puderzucker, Kakao- und Zimtpulver bestreuen. Von der Längsseite her aufrollen. Die Teigrolle in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und in die mit Backpapier ausgelegte Kuchenform dicht an dicht legen. Den Rosenkuchen mit den gehackten Mandeln bestreuen. Nochmals 30 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen.
- Den Backofen auf 180°C O/U-Hitze vorheizen. Den Rosenkuchen in Ofenmitte 15 Min. backen. Herausnehmen, den Kuchen mit der Milch begießen und die Butter in Flöckchen darüber verteilen. Nochmals ca. 15 Min. backen, bis die Teigoberfläche goldgelb bis leicht bräunlich ist.
- Tipp: anstatt eines großen Kuchens können auch 2 kleine Kuchen (je 18 – 20 Ø cm) gebacken werden. Gut verpackt hält sich der Rosenkuchen ca. 2 Monate in der Tiefkühltruhe.