

Rezept für einen Rosettenkuchen

***** Zutaten *****

600 g Weizen-Vollkornmehl
300 g Grahammehl
35 g Hefe
¼ l lauwarme Milch
50 g Butter
2 Eier
½ TL Salz
80 g Honig
50 g Rosinen (können auch weggelassen werden)
¼ l Milch
60 g Butter
200 g Honig
300 g Mohn
100 g gemahlene Mandeln
1 TL Zimt
1 EL Aprikosenmarmelade

***** Zubereitung *****

Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen. Die Milch, die Butter und den Honig aufkochen, den Mohn, die Mandeln und den Zimt untermischen. Den Hefeteig rechteckig ausrollen und mit der Füllung bestreichen.

Den Teig aufrollen und in 16 Stücke schneiden, die in eine eingefettete Springform gesetzt werden. Nach einer weiteren Ruhezeit kommt der Rosettenkuchen für ca. 1 Stunde in den heißen Ofen. Vor dem Servieren mit Marmelade überziehen.

Guten Appetit 