



05

Rosenkuchen mit Apfel-Nuss-Füllung

Rosenkuchen mit Apfel-Nuss-Füllung

Zutaten:

(Für 1 Springform, Ø 26 cm)

- 400 g Mehl
- 100 g Hirsemehl
- 1 Würfel Hefe
- ¼ l lauwarme Milch
- 150 g Honig
- Salz
- 80 g Butter
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 4 El Calvados
- 50 g Haselnusskerne
- 50 g Rosinen
- 4 Äpfel
- Saft einer halben Zitrone
- 1 Eigelb
- 2 El Sahne
- ganze, geschälte Mandeln

Zubereitung:

Mehlsorten in einer Schüssel vermengen. In der Mitte eine Mulde formen und Hefe hineinbröckeln. Etwas Milch zugeben und verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen. Anschließend 50 g Honig, Salz, restliche Milch und Butter zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Zugedeckt nochmals etwa 50 Minuten gehen lassen. Gemahlene Haselnüsse mit restlichem Honig und Calvados mit einem Handrührgerät zu einer glatten Creme verarbeiten. Haselnusskerne grob hacken, Rosinen waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und grob raspeln. Mit Zitronensaft vermischen. Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einem etwa 30 x 60 cm großen

Rechteck ausrollen. Haselnusscreme daraufstreichen, mit Rosinen, geraspelten Äpfeln und gehackten Nüssen bestreuen. Teig längs aufrollen und mit einem scharfen Messer in etwa 5 cm breite Stücke schneiden. Springform ausbuttern und mit Bröseln bestreuen. Teigrollen hineinstellen. Sahne mit Eigelb verquirlen und Teig damit bepinseln. Mit Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft etwa 50–60 Minuten backen. Herausnehmen und kurz ruhen lassen. Anschließend aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Zubereitungszeit: 1 Stunde 40 Minuten

Wartezeit: 1 Stunde 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel