



"ROSENKUCHEN" MIT ZIMT

ZUTATEN

200 ML MILCH

1/2 WÜRFEL HEFE (CA. 20G)

50 G ZUCKER, 50 G BUTTER

500 G MEHL, SALZ

1 EI (GRÖßE M)

PUDERZUCKER ZUM BESTÄUBEN

FÜR DIE FÜLLUNG

1/2 BIO-ZITRONE

100 G GEMAHLENE MANDELN

50 G BRAUNER ZUCKER

1/2 TEELÖFFEL ZIMT

100 G BUTTER

SPRINGFORM MIT 26 CM DURCHMESSER

BACKPAPIER

ZERBRÖCKELTE HEFE MIT 50 ML LAUWARME MILCH UND 1 TL ZUCKER VERRÜHREN.
DIE BUTTER IN DER RESTLICHEN MILCH SCHMELZEN.
DAS MEHL MIT 1 PRISE SALZ UND DEM ÜBRIGEN ZUCKER MISCHEN.
DIE ANGERÜHRTE HEFE, DAS EI UND DIE MILCH MIT DER BUTTER DAZUGEBEN UND
ZU EINEM
GLATTEN TEIG VERKNETEN.
DEN TEIG ZUGEDECKT CA. EINE STUNDE AN EINEM WARMEN ORT GEHEN LASSEN.

DIE SCHALE DER ZITRONENHÄLFTE FEIN ABREIBEN UND AUSPRESSEN.

ZITRONENSCHALE, SAFT, ZUCKER UND DIE HÄLFTE DER BUTTER (ZERLASSEN),
SOWIE MANDELN UND
ZIMT VERRÜHREN.

DIE SPRINGFORM MIT FLÜSSIGER BUTTER AUSSTREICHEN.
DEN TEIG NOCH EINMAL DURCHKNETEN UND AUF BACKPAPIER ZU EINEM RECHTECK
AUSROLLEN.

MIT BUTTER BESTREICHEN UND DEN DIE MANDEL-ZIMT-FÜLLUNG DRAUF
STREICHEN UND EINROLLEN.

IN CA. 5 CM DICKE SCHEIBEN SCHNEIDEN UND IN DIE EINGEFETTETE
SPRINGFORM NEBEN EINANDER
LEGEN.

ZUGEDECKT NOCH EINMAL 15 MINUTEN GEHEN LASSEN.

DEN BACKOFEN AUF 180 ° C (OBER -UND UNTERHITZE 160°C) VORHEIZEN.
DEN ROSENKUCHEN MIT DER ÜBRIGEN BUTTER BEPINSELN UND IM OFEN (MITTE)
CA. 35 40 MINUTEN
BACKEN.

NACH DEM BACKEN MINDESTENS 10 MINUTEN AUSKÜHLEN UND VOLLSTÄNDIG
AUSKÜHLEN LASSEN VOR
DEM SERVIEREN MIT PUDERZUCKER BESTREUEN.

IHR KÖNNT NATÜRLICH AUCH MIT ROSINEN ODER TROCKENFRÜCHTEN VARIIEREN.
BEIM LETZTEN MAL, HABE ICH ROSINEN UND ORANGEN-ZUCKER-GLASUR
VERWENDET.