



## Rezept für den Rosenkuchen an Pfingsten

### Zutaten:

#### *Für den Hefeteig*

- 250 ml (Pflanzen-) Milch
- 50 g Butter oder Margarine
- 1 Würfel Hefe
- 500 g Dinkelmehl (630er)
- 1 Prise Salz

#### *Für die Marzipan-Mandel-Masse*

- 100 g Marzipanmasse
- 200 g gemahlene Mandeln
- 75 g Puderzucker
- 75 ml Sahne (oder Pflanzencreme)
- 1 Ei (oder Eiersatz)

#### *Für den Guss*

- 1 EL Puderzucker
- 1 Schuss Wasser
- Getrocknete Rosenblüten

### Zubereitung:

Hefeteig —> Milch, Butter und Hefe in einem Topf erwärmen und verrühren, das Gemisch mit dem Mehl und dem Salz verkneten, mindestens 30 Minuten gehen lassen

Marzipan-Mandel-Masse —> Alle Zutaten mit einer Gabel verrühren, dabei die Marzipanmasse zerdrücken

Der Teig wird ausgerollt, die Marzipanmasse darauf verteilt, das Ganze dann in Streifen geschnitten, die zu Rosen aufgerollt werden. Die einzelnen Teigrosen kommen in eine kleine Springform und gehen nochmals ca. 15 Minuten. Dann erfolgt eine Backzeit von 30-40 Minuten. Der heiße Kuchen wird auf ein Gitter gestellt und direkt der Guss aus Puderzucker und Wasser bereitet und auf ihm verstrichen. Zu guter Letzt streut man die Rosenblüten darauf - fertig.

*Ich wünsche guten Appetit!*

*Euer Montagskind*