

PIKANTER ROSENKUCHEN

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Aufgehen lassen: ca. 1½ Stunden

Backen: ca. 50 Minuten

Für 1 Springform von 24 cm Ø

Backpapier

Teig:

400 g Mehl

1 TL Salz

½ TL Zucker

21 g Hefe

2,5 dl Milch

50 g Butter, flüssig, ausgekühlt



Füllung:

250 g getrocknete Tomaten in Öl

125 g Sbrinz AOC, gerieben

2 EL gehackte gemischte

Kräuter

Pfeffer

1 Eigelb, mit etwas Rahm verquirlt

Kräuter zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1 Teig: Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch und Butter in die Mulde giessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

2 Füllung: Tomaten und Sbrinz im Cutter fein hacken. So viel Öl aus dem Tomatenglas beifügen, dass eine geschmeidige Konsistenz entsteht. Kräuter dazugeben, würzen.

3 Teig halbieren, je ca. 35x18 cm gross auswallen. Mit Füllung bestreichen, an der oberen Längsseite ca. 2 cm Rand frei lassen, aufrollen.

4 Rollen in ca. 4 cm breite Stücke schneiden, mit der Schnittfläche nach oben in die mit Backpapier ausgelegte Form setzen. Teig mit Eigelb bepinseln. 30 Minuten gehen lassen.

5 Den Kuchen in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 40-50 Minuten backen. Herausnehmen, leicht auskühlen lassen, garnieren.

VORBEREITEN

Hefeteig am Vorabend zube reiten, über Nacht im Kühlschrank aufgehen lassen.

Die Füllung im Voraus zube reiten, einfrieren.



Der Rosenkuchen kann auch als Ganzes im Voraus zubereitet und tiefgekühlt werden. Aufgetauten Kuchen im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 15 Minuten aufbacken.

