

Rosen-Kuchen

ca. 10 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Vollwert-Germteig:

250 g Dinkelvollkornmehl
200 g Weizenvollkornmehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
200 ml lauwarme Milch
1 Ei (Größe M)
70 g Frucht-Zucker
80 g Diabetiker Honigersatz
4 EL Rum

Zum Bestreichen:

zerlassene Butter

Füllung:

100 g geriebene Mandeln
1 KL Zimt
3 EL Frucht-Zucker
120 g Rum-Rosinen

Zum Bestreichen:

heiße Diabetiker-Marmelade nach Wahl

1 Vollwert-Germteig:

Die Mehle in eine Rührschüssel geben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.

2 Den Teig nach dem Gehen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und rechteckig, ca. 1 cm dick, ausrollen.

3 Zum Bestreichen:

Den Teig mit Butter bestreichen.

4 Füllung:

Mandeln mit Zimt und Fruchtzucker vermischen, gleichmäßig auf den Teig streuen und leicht andrücken. Die Rum-Rosinen darüberstreuen und den Teig einrollen.

5 Die Rolle in 10 gleiche Stücke schneiden. Die Teigstücke in eine befettete, bemehlte Springform (24 cm Ø) geben. Zugedeckt an einem warmen Ort nochmals ca. 1/2 Std. gehen lassen.



Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C
Heißluft 150 °C
Backzeit: ca. 50 Minuten

⑥ **Zum Bestreichen:**

Den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und noch heiß mit Marmelade bestreichen.

