

"Rosettenkuchen mit Nuss" von V. Rabe, Westerholz

Hefeteig:

100 g Butter

150 ml Milch

100 g Zucker

1/2 Hefewürfel (21 g)

1 Prise Salz

geriebene Schale 1 Zitrone

420 g Mehl Type 550

1 Ei

Nussfüllung:

1 P. Vanillepudding zum kalten Anrühren

250 ml Milch

150 g gem. Nüsse

1 TL Zimt

50 g Zucker

1 Ei

etwas Aprikosenkonfitüre

Butter und Milch in einem Topf schwach erhitzen.

Restliche Teigzutaten vermengen.

Milchgemisch dazu geben und zu einem glatten Hefeteig verkneten.

Teig 20 Minuten ruhen lassen, anschließend durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche eckig formen.

Abgedeckt weitere 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit mit einem Schneebesen die Nussfüllung anrühren. Zuerst wird der Pudding mit der Milch angerührt.

Nüsse, Zucker, Zimt und das Ei unter den Pudding rühren.

Den Teig mit einem Nudelholz auf ca. 40x50 cm ausrollen.

Nussmasse aufstreichen und dann den Teig von der breiten Seite langsam aufrollen. Mit einem Teigschaber ca. 3cm breite Stücke abtrennen und diese mit der Schnittseite nach unten in eine mit Backpapier ausgelegten Springform Ø 30cm nebeneinander setzen.

Kuchen 15 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 180°C U-/Oberhitze vorheizen. Backzeit 30 Minuten.

Den warmen Kuchen mit etwas Aprikosenkonfitüre aprikotieren.