

## Rezept

# Herzhafter Rosenkuchen

Ein Rezept von Herzhafter Rosenkuchen, am 18.04.2025

## Zutaten

<b>3 TL</b> Zucker	<b>1/2 Würfel</b> Hefe (ca. 20 g, ersatzweise 1 Pck. Trockenhefe)
<b>450 g</b> Mehl	Salz
<b>1 Pck.</b> TK-Zwiebeln (70 g)	<b>1</b> Ei (M)
<b>3 EL</b> neutrales Öl	<b>450 g</b> TK-Blattspinat (aufgetaut)
<b>280 g</b> getrocknete Tomaten (in Öl)	<b>200 g</b> Schafskäse (Feta)
<b>1 EL</b> Zitronensaft	<b>2</b> Knoblauchzehen
Pfeffer	<b>200 g</b> Schwarzwäler Schinken (in dünnen Scheiben)
Öl und Mehl für die Form	Mehl zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Stück (für 1 Springform) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

## Zubereitung

1. In einem Schüsselchen 200 ml lauwarmes Wasser und 1 TL Zucker verrühren. Hefe hineinbröckeln, alles glatt verrühren.
2. Mehl, 1 TL Salz und TK-Zwiebeln in einer Rührschüssel mischen. Ei, Öl und Hefeansatz dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts in mind. 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem Küchentuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort 1-2 Std. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Dann Backofen auf 180° vorheizen. In den Boden der Springform Backpapier einspannen, Formrand einfetten, mit Mehl ausstreuen. Spinat ausdrücken, Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden, Feta fein zerbröckeln. Alles mit übrigem Zucker und Zitronensaft mischen, Knoblauch schälen und dazupressen, salzen und pfeffern.
4. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben, mit den Händen nochmals kurz durchkneten und auf Backpapier mit etwas Mehl zu einem Rechteck ausrollen (ca. 50 x 40 cm). Mit dem Schinken belegen, Spinat-Feta-Mischung darauf verteilen.
5. Teig mithilfe des Backpapiers von der Längsseite her aufrollen und die Rolle in 8 gleich dicke Scheiben schneiden. Die Schnecken mit einer Schnittfläche nach oben nebeneinander in die Form setzen und etwas flach drücken, sodass die Form fast vollständig ausgefüllt ist. Im Ofen (Mitte) in 50-60 Min. goldbraun backen. Den Rosenkuchen noch heiß servieren.