

Rezept

Rosenkuchen aus dem Glas

Ein Rezept von Rosenkuchen aus dem Glas, am 07.11.2024

Zutaten

100 ml Milch	100 g Butter
2 Eier (Größe M)	300 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe	50 g Zucker
je 100 g gemahlene und gehackte Haselnüsse	60 g Puderzucker
1/4 TL Zimtpulver	1 Prise Nelkenpulver
1 TL Kakaopulver	2 EL Sahne
2 EL Aprikosenkonfitüre	Öl für die Gläser

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Gläser mit 1/4 l Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 670 kcal, 40 g F, 14 g EW, 63 g KH

Zubereitung

1. Die Milch erwärmen, die Butter darin zerlassen. Die Eier trennen, Eiweiße kühl stellen. Mehl mit der Hefe mischen. Zucker, Milch mit Butter und Eigelbe hinzufügen und schnell verkneten. Zugedeckt 30 Min. gehen lassen.
2. Die Gläser mit Öl einpinseln. Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Haselnüsse ohne Fett anrösten. Mit 50 g Puderzucker, Zimt, Nelken- und Kakaopulver vermischen. Eiweiße verquirlen, Nussmischung unterrühren. Hefeteig durchkneten und zu einem Rechteck (26 x 40 cm) ausrollen. Das Rechteck mit Sahne bestreichen, Nussmischung darauf verteilen. Teig quer einrollen und 30 Min. kühl stellen. Die Rolle in 6 gleichgroße Teile schneiden und jeweils in die Gläser füllen. Kuchen auf dem Rost im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen.
3. Gläser aus dem Ofen nehmen. Kuchen sofort mit der Konfitüre bestreichen. Zum Aufbewahren heiß verschließen, die Kuchen halten sich kühl gelagert mind. 4 Wochen. Zum Servieren Kuchen abgekühlt aus den Gläsern stürzen und mit restlichem Puderzucker bestäuben.