



OSTERIA DI BROLIO

ROSENKUCHEN

300g Manitobamehl
200g Mehl Weichweizen 405
250 ml Milch
50g Butter
50g Zucker
1 Ei
Zitronenabrieb
10g frische Bierhefe

Für die Füllung:

100g weiche Butter (zwei Stunden vorher aus dem
Kühlschrank nehmen)
50g Zucker

Butter zum bestreichen
Puderzucker für die Dekoration

Butter schmelzen und abkühlen lassen, Milch lauwarm machen.

In einer Schüssel die Mehle, zerbröselte Hefe und Zucker vermischen. Langsam die abgekühlte geschmolzene Butter,

die Milch (Raumtemperatur) und das Ei dazugeben und alles energisch zu einem glatten elastischen Teig verkneten. Den Teig zudecken und zwei Stunden oder bis sich das Volumen verdoppelt hat gehen lassen.

Mit den Händen die Luft aus dem Teig kneten und zu einem ½ Zentimeter dicken Rechteck ausrollen. Das Rechteck mit der weichen Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen. Das Teigblatt in 11 Streifen schneiden, jeden Streifen einrollen und die Rollen nebeneinander in eine gebutterte und gemehlte Springform (24 cm Durchmesser) legen. Zudecken und eine Stunde gehen lassen.

Die aufgegangene Torte mit ausreichend geschmolzener Butter bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen 35 Minuten bei 180°backen bis die Oberfläche goldbraun ist.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Mit Puderzucker bestreuen.