



BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

Rosenkuchen
mit Kirschen



Zutaten

Hefeteig

- 1 Würfel oder 2 P. Hefe
- 2 EL warmes Wasser
- 80 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 500 g Mehl
- 200–250 g Magerquark
- 1 TL Salz
- 1 Ei
- 80 g zerlassene Butter

Füllung

- 200 g Philadelphia
- 80 g Puderzucker
- 20 g Stärke
- 1 Ei
- 1 P. Vanillezucker
- 400 g Kirschen (frisch oder TK)

Guss

- 3 EL Puderzucker
- 1,5 EL Zitronensaft

 40 Min.  35 Min.  Wartezeit: 60–120 Min.

Einen Backrahmen auf 26 cm einstellen und auf ein mit Backpapier belegtes Lochblech setzen.

1 Hefeteig

Die Hefe mit Wasser, Zucker und Vanillezucker mit einem Schneebesen verrühren. Mehl, Quark, Salz und Ei hinzufügen und verrühren. Butter hinzugeben und mindestens 5–7 Min. zu einem glatten Hefeteig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine bemehlte Schüssel legen und mit Mehl bestreuen. Die Schüssel abdecken und den Teig 30–60 Min. aufgehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

2 Füllung

Philadelphia, Puderzucker, Stärke, Ei und Vanillezucker mit dem Schneebesen glatt rühren. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mithilfe eines Ausrollstabs zu einem 50 x 40 cm großen Rechteck ausrollen. Mit der Füllung bestreichen, dabei einen Rand von etwa 4 cm frei lassen und mit den Kirschen belegen. Nun den Teig von der langen Seite her fest aufrollen.

Mit einem scharfen Messer oder Garn in 2–3 cm große Stücke teilen und diese mit dem Schnitt nach oben in den Backrahmen legen. Dabei außen beginnen und die Form nach innen hin auffüllen. Abgedeckt erneut ca. 30 Min. gehen lassen.

Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für ca. 35 Min. backen.

Den Kuchen kurz abkühlen lassen, vorsichtig vom Tortenrahmen lösen und auf eine Tortenplatte setzen.

3 Guss

Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und mit einem Löffel über dem Rosenkuchen verteilen.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

