



6 Portionen



90 Minuten

Süße Almrosen

ZUTATEN

- 500 g „Qualität Tirol“ Wieshofer's Weizenmehl (Type 300)
- 60 g Zucker
- 60 g Sennereibutter (zimmerwarm)
- 200 ml Almmilch
- 1 „Qualität Tirol“ Goggei
- 20 g Germ
- 1 TL Salz
- etwas Sennereibutter zum Bestreichen
- Preiselbeer Marmelade & Staubzucker

ZUBEREITUNG

Zunächst wird das Mehl in eine große Schüssel gegeben und in der Mitte eine Mulde geformt. In diese Mulde kommen Zucker, der zerbröselte Germ sowie die Hälfte der lauwarmen Heumilch. Die Mischung etwa 10 Minuten gehen lassen.

Anschließend die restlichen Zutaten – Ei, Milch, Salz und Butter – hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen gelassen. Nach der Gehzeit den Teig dünn ausrollen und Kreise mit einem Durchmesser von ca. 10 cm ausstechen. Jeweils fünf Kreise überlappend aneinanderlegen, mit Marmelade bestreichen und von einer Seite her aufrollen. Die entstandene Rolle in der Mitte mit einem Messer durchschneiden und die Teigrosen mit der Schnittfläche nach unten in eine gefettete Form setzen. Vorgang wiederholen, bis der gesamte Teig verarbeitet ist. Die „Blätter“ der Rosen leicht nach außen drücken. Nochmals einige Minuten ruhen lassen und anschließend mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Die Form mit den Rosen im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Heißluft ca. 25 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen kurz auskühlen lassen, die Mitte jeder Rose mit einem Klecks Marmelade füllen und mit Staubzucker bestreuen.

Genuss-Tipp:

Es können sowohl kleine ofenfeste Förmchen als auch eine große Auflaufform verwendet werden. Diese vorher gut einfetten und die Rosen dicht aneinander platzieren. Das Formen und Einsetzen der Teigrosen erfordert etwas Übung – nach den ersten Versuchen gelingt es meist mühelos.

