



12 Stück



1 Std. 30 Minuten

Süsse Almrosen



ZUTATEN

- 500 g Wieshofer's Weizenmehl (Type 700)
- 60 g Zucker
- 60 g Modlbutter, zimmerwarm
- 200 ml frische Almmilch, lauwarm
- 1 Glas Preiselbeermarmelade
- 1 Goggei
- 20 g Germ
- 1 TL Salz

ZUBEREITUNG

Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde machen.

Zucker und zerbröseltem Germ in die Mulde geben.

Die Hälfte der lauwarmen Milch zum Germ geben und ca. 10 Minuten gehen lassen. Die restlichen Zutaten (Ei, Milch, Salz und Butter) in die Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Anschließend ca. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Den Teig dünn auswalken und Kreise ausstechen (mit einem Durchmesser von ca. 10 cm). Jeweils 5 Kreise überlappend (ca. 2 cm) aneinanderlegen und mit Marmelade bestreichen.

Die aufeinandergelegten Kreise zusammenrollen und in der Mitte mit einem Messer auseinanderschneiden.

Die Rosen mit der geraden Seite in eine gefettete Form stellen, die „Blätter“ etwas nach außen drücken, einige Minuten gehen lassen und anschließend mit etwas flüssiger Butter bestreichen.

Die Form mit den Rosen für ca. 25 Minuten in das auf bereits 170°C Heißluft vorgeheizte Backrohr geben und goldbraun backen.