



ROSENBUCHTELN (BRIOCHE-ROSEN)

ZUTATEN für 14–15 Stück

- 220 ml Milch, zimmerwarm
- 20 g frischer Germ (Hefe) oder 1 P. Trockenhefe
- 500 g Weizenmehl, glatt
- 50 g Feinkristallzucker
- 1 P. Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 75 g Butter, geschmolzen
- 1 Ei
- Abrieb von ½ Biozitrone
- ♥
- 200 g Himbeergelee
- ♥
- 1 Eigelb, 1 TL Rosenwasser (alternativ Wasser) zum Bestreichen
- ev. Hagelzucker und getrocknete Rosenblüten

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe in der warmen Milch auflösen.
2. Mehl, Zucker, Vanillinzucker und Salz in eine Rührschüssel geben. Hefemischung, geschmolzene, nicht heiße Butter und Ei sowie Zitronenabrieb zufügen und mit dem Knetgabel des Mixers zu einem glatten Teig kneten: 3 Minuten bei kleiner Stufe (langsam), danach 7 Minuten bei intensivster Stufe (schnell).
3. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und bei Zimmertemperatur eine Stunde gehen lassen.
4. Teig in etwa 80–90 g große Portionen teilen und diese zu Kugeln formen. Abgedeckt mit einem Küchentuch weitere 10 Minuten gehen lassen.
5. Die Kugeln auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kreisrund (Durchmesser 14–15 cm) ausrollen. Mit einem scharfen Messer oder einer Teigkarte vier Schlitze einschneiden.
6. In die Teigmitte je 1 EL Marmelade platzieren und um die Marmelade herum nach und nach eine Rose formen.
7. Ein Backblech mit Backfolie oder -trennpapier auslegen, die Teigrosen aufsetzen und mit Frischhaltefolie abdecken. Weitere 30–40 Minuten aufgehen lassen.
8. Backrohr auf 170°C Umluft vorheizen.
9. Eigelb mit dem Rosenwasser verschlagen und die Teigrosen rundum bestreichen. Eventuell mit Hagelzucker bestreuen.
10. Rosenbuchteln im Rohr 20–25 Minuten goldgelb backen. Falls sie zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken.
11. Nach dem Abkühlen nach Belieben mit Rosenblüten und Staubzucker bestreuen.

