

Mohn- Rosenkuchen (vegan)



Zum strahlenden Sonntagswetter gibt es heute einen Sonntagskuchen aus Hefeteig. Nachdem der Hefewürfel schon zwei Wochen in unserem Kühlschrank dahin vegetierte, hatte ich schon leise Zweifel, ob er sein Potential noch entfalten würde. Diese erwiesen sich jedoch zum Glück als unbegründet und so entstanden heute dieser wunderbare Mohn-Rosenkuchen und eine Wirsing-Quiche, deren Rezept ich euch kommende Woche verraten werde.



Nachdem ich die ganze Woche wieder recht viel unterwegs war und nach zwei Wochen Urlaub auch erst einmal wieder im Alltag ankommen musste, war es wunderbar entspannend, am

Sonntagmorgen in der Küche zu stehen und zu backen. Draußen strahlt endlich mal wieder der blaue Himmel und ruft einem schon fast zu, man möge doch einen Spaziergang machen. Und wenn dann der Kuchenduft durch die Wohnung zieht und das Werk abkühlt, kann man draußen die Sonne genießen und sich auf den Sonntagskaffee mit Rosenkuchen freuen.

Statt Mohn kann man natürlich auch eine reine Mandel- oder Nussfüllung nehmen oder auch noch Kakao oder Schokolade hineingeben – wie immer ganz nach Geschmack. =)



(Für 1 Springform 28 cm Durchmesser)

Teig:

$\frac{1}{2}$ Würfel frische Hefe (21g)

$\frac{1}{4}$ L lauwarme Pflanzenmilch
100 g Zucker
1 Prise Salz
300 g Dinkelvollkornmehl
280 g Dinkelmehl

Füllung:

100 g gemahlener Mohn
100 g gemahlene Mandeln
80 g Zucker
10 EL Pflanzenmilch
1 EL Rum

Die Hefe mit der Milch und 1 TL Zucker verrühren und etwa 15 Minuten an einen warmen Ort stellen.

Dann den restlichen Zucker und das Salz zugeben und das Mehl darüber sieben. Zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Eventuell braucht man noch einige Esslöffel Flüssigkeit, damit der Teig nicht zu trocken oder gar krümelig ist. Nach etwa 5 Minuten kneten sollte eine glatte, nicht klebrige Teigkugel entstanden sein.

Den Teig mit Pflanzenmilch benetzen und in einer mit einem Tuch abgedeckten Schüssel an einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen. (Ich stelle sie immer in den ca. 40 Grad warmen Backofen, den ich einen Spalt offen lasse.)

In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Füllung mischen und die Springform etwas einfetten.

Dann den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche rechteckig ausrollen (ca. 30 x 50 cm) und die Füllung gleichmäßig darauf verstreichen. Das Rechteck von der langen Seite (50 cm) her aufrollen und 12 gleich dicke Scheiben abschneiden. Diese in die Springform setzen und noch einmal zugedeckt 15 Minuten gehen lassen, während der Ofen auf 160°C Umluft vorheizt.

Den Rosenkuchen ca. 30 Minuten backen, bis er goldbraun ist und ein Holzstäbchen sauber heraus kommt.

Auf einem Gitter auskühlen lassen.



Wer mag, kann natürlich noch einen dicken Zuckerguss aus Puderzucker und Zitronensaft anrühren und den Kuchen damit beträufeln.

Habt einen genussvollen und schönen Sonntag, ihr Lieben, und
startet gut in die neue Woche!

Eure

Judith

