

ROSENKUCHEN MIT KIRSCHEN



Dieser leckere Hefeteig-Kuchen ist ganz einfach, hat eine cremige Frischkäsefüllung mit Kirschen und sieht dazu noch wie ein Strauß Rosen aus.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG

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

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

Inzwischen die Füllung vorbereiten. Dafür Philadelphia, Puderzucker, Stärke, Ei und Vanillezucker mit dem Schneebesen glatt rühren.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mithilfe eines Ausrollstabs zu einem 50x40 cm großen Rechteck ausrollen. Mit der Füllung bestreichen, dabei aber einen etwa 4 cm Rand frei lassen und mit den Kirschen belegen. Nun die Rolle von der langen Seite her fest aufrollen.

Mit einem scharfen Messer oder einem Garn in 2-3 cm große Stücke teilen und diese mit dem Schnitt nach oben in den Backrahmen legen, dabei außen beginnen und die Backform nach Innen hin füllen. Die Backform abdecken und erneut ca. 30 Min. gehen lassen.

Anschließend im vorgeheizten

Backofen bei 180°C für ca. 35 Min. backen. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen und vom Tortenrahmen lösen. Den Kuchen auf eine Tortenplatte setzen.

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

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

HEFETEIG:

- Hefe
- 2 EL** Wasser (warm)
- 80 g** Zucker
- 1** Vanillezucker
- 500 g** Mehl
- 225 g** Quark (Magerstufe)
- 1 TL** Salz
- 1** Ei
- 80 g** Butter (flüssig)

FÜLLUNG:

- 200 g** Frischkäse
- 80 g** Puderzucker
- 20 g** Speisestärke
- 1** Ei
- 1** Vanillezucker
- 400 g** Kirschen (TK)

GUSS:

- 3 EL** Puderzucker
- 1.5 EL** Zitronen (Saft)