Mohn – Rosettenkuchen

Gefüllter Hefeteigkuchen mit Mohn – gelingt unkompliziert und schmeckt köstlich!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe alternative Füllung, fruktosearm siehe Tipp kursiv in Klammern



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

<u>Für den Teig:</u>
1 Würfel frische Hefe
250ml lauwarme Milch (ggf. laktosefrei) oder Milchersatz auf Mandelbasis
400g helle glutenfreie Mehmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)
100g Kartoffelstärke *(bei FI alternativ 100g Tapiokastärke)*
60g Zucker *(bei FI etwa 40g Traubenzucker und 40g Reissirup)*
60g flüssige Butter oder Margarine (ggf. laktosefrei)
2 Eier
2 P. Vanillezucker *(bei FI etwas Vanillearoma)*
2 TL Rum *(individuelle Verträglichkeit bei FI)*
2 gestrichene TL Xanthan

<u>Für Füllung und Belag:</u>
1 Packung Mohnback von z.B. Schwartau *(nicht fruktosearm)*
Sahne (laktosefrei) zum Bestreichen
100g Puderzucker
etwas Zitronensaft
Tipp: Mohnback mit 100g Schmand (ggf. laktosefrei) verrühren.

So wird die Füllung noch saftiger!

ALTERNATIV laktosefreie, milchfreie und fruktosearme Füllung:
150ml Milch (ggf. laktosefrei) alternativ Soja- oder Mandeldrink
80g Traubenzucker
80g Reissirup
160g gemahlener Mohn
100g Schmand (ggf. laktosefrei)
etwas abgeriebene Zitronenschale
1 Messerspitze Zimt
2 EL glutenfreie Semmelbrösel

Zubereitung der alternativen Füllung: Milch und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Von der Kochstelle nehmen und den gemahlenen Mohn und alle übrigen Zutaten für die Mohnfüllung zugeben, gut durchrühren. Die Füllung auskühlen lassen und den Schmand unterrühren.



1. Alle Zutaten bereitstellen. Die Butter oder Margarine schmelzen.



2. Die Milch lauwarm erwärmen und die Hefe unter rühren darin auflösen. ACHTUNG! Die Milch darf nicht zu heiß sein, über 37 Grad kann die Hefe nicht mehr richtig arbeiten!



3. Mehl, Kartoffelstärke und Xanthan in eine Rührschüssel geben und mischen.



4. Alle restlichen Zutaten für den Hefeteig, auf die Hefemilch mit in die Schüssel geben.



5. Mit dem Kochlöffel oder Handrührgerät (Knethaken) verrühren. Der Teig soll weich, aber knetbar sein! Nach Bedarf noch etwas Milch unterkneten.



6. Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben.



7. Damit der Teig nicht an den Händen klebt, üppig mit Mehl bestreuen.



8. Mit den Händen einen glatten Teig kneten.



9. Den Teig mit einem Nudelholz zu einem Rechteck von etwa 0,5cm dicke ausrollen.



10. Die Mohnfüllung mit Schmand verrühren und auf den Teig geben.



11. Die Füllung gleichmäßig auf den Hefeteig streichen.



12. Den Teig von der Längsseite her aufrollen und im Abstand von 3cm Markierungen in den Teig schneiden.



13. Den Teig in jeweils 3cm breite Stücke schneiden und ein eine gefettete Springform (ca. 26 cm Durchmesser) stellen.



14. Die Teigstücke nicht zu dicht aneinander stellen, es darf ruhig etwas Platz dazwischen sein. Der Hefeteig geht noch auf und so schließen sich die Lücken von selbst.



15. Die Oberfläche mit Sahne bepinseln und den Teig an einem warmen Ort etwa 1 Stunde aufgehen lassen. Hierzu eignet sich der LEICHT (etwa 30 Grad) erwärmte und wieder ausgeschaltete Backofen sehr gut! Auch hier gilt, ist die Temperatur im Ofen über 37 Grad, so kann die Hefe nicht mehr arbeiten!



16. Nach einer Stunde ist der Teig schön aufgegangen und kann nun abgebacken werden. Hierzu den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 35 Minuten backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einen Kuchengitter auskühlen lassen.



17. Nun ist der Kuchen fertig. Je nach Geschmack kann der Kuchen ohne Belag, mit Puderzucker oder mit Zuckerglasur verspeist werden.




rezept-glutenfrei.de