



Menge 1 Springform (24 cm Ø)



Dauer bis zu 45 Minuten



Schwierigkeit leicht

ROSENKUCHEN MIT JOHANNISBEEREN

Kunstvoll geformte Rosen mit einer Füllung aus Johannisbeeren und fruchtigem Gelee: Dieser Kuchen ist nicht nur ein echter Hingucker, er schmeckt auch herrlich fruchtig.



Zubereitung

- 1.** Für den Teig Quark mit Milch, Öl, Diamant Brauner Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, nach und nach dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 2.** Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 35 x 50 cm großen Rechteck ausrollen.
- 3.** Für die Füllung Johannisbeer-Gelee verrühren und Teig damit bestreichen. Johannisbeeren waschen, putzen und darauf verteilen. Diamant Brauner Zucker und Butter in Flöckchen darübergerben.
- 4.** Eine Springform (24 cm Ø) mit Backpapier belegen.
- 5.** Teig von der Längsseite her aufrollen, in 12 gleich dicke Scheiben schneiden und hochkant nebeneinander in die Springform legen. Mit Johannisbeer-Gelee bestreichen und Mandeln darüberstreuen.
- 6.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 35–40 Minuten backen.

Zutaten

Für den Teig:

150 g	Magerquark
6 EL	Milch
6 EL	neutrales Öl
150 g	Diamant Brauner Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1	Ei
400 g	Mehl
1 Päckchen	Backpulver

Für die Füllung:

200 g	rotes Johannisbeer-Gelee
300 g	rote Johannisbeeren
1-2 EL	Diamant Brauner Zucker
20 g	Butter

Zum Verzieren:

1-2 EL	rotes Johannisbeer-Gelee
2-3 EL	gehobelte Mandeln

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.