
Gebackene Rosen

Mengenangaben für 4 Personen:

- 1/4 kg Mehl
- 3 Dotter
- 1/8 l Milch
- 1 EL Rum
- Salz

Zubereitung:

Aus dem Mehl, Dotter, Milch und Rum wird ein Teig gemacht, den man sehr fein knetet und eine halbe Stunde rasten lässt.

Dann rollt man den Teig dünn aus und sticht mit drei verschiedenen großen, runden, Keksausstechern den Teig aus. Diese Scheiben werden dann seitlich ein wenig eingeschnitten.

Danach werden sie mit Eiklar bestrichen und vom Größten bis zum Kleinsten mittig übereinandergelegt und zusammengedrückt und anschließend in viel heißem Fett lichtgelb herausgebacken. Zum Schluss kommt in die Mitte der Rose Marmelade und dann wird sie überzuckert.

Zubereitungszeit: ca 60 Minuten



Verfasserin: Lisa Zöchling



Ich habe dieses Rezept gewählt, weil meine Uroma diese Gebackenen Rosen jedes Jahr im Fasching gemacht hat und ich mich immer sehr darauf gefreut habe.

Ein passendes Getränk dazu wäre beispielsweise ein Most.

Verfasserin: Lisa Zöchling