

# *Pikante Mini-Rosenkuchen*



# Pikante Mini-Rosenkuchen



## Zutaten (für ca. 24 Stück):

500 g Weizenmehl Type 550  
+ Mehl für die Arbeitsfläche  
1 Würfel frische Hefe (= 42 g)  
1 TL Zucker  
250 ml lauwarme Milch  
1 Ei  
100 g weiche Butter  
1 TL Salz  
60 g Salzmandeln  
80 g getrocknete, in Öl eingelegte  
Tomaten

80 g geriebener Parmesan  
einige geschnittene  
Thymianblättchen  
frisch gemahlener Pfeffer



## Zubereitungszeit:

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.  
Ruhezeit: ca. 90 Min.  
Backzeit: ca. 30-35 Min.

## Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hinein bröckeln, mit Zucker bestreuen, mit 50 ml Milch verrühren und ca. 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Ei, Butter, restliche Milch und Salz dazu geben, mit Hilfe eines Mixers mit Knethaken ca. 5-8 Minuten zu einem geschmeidigen, "glänzenden" Teig verkneten und weitere ca. 30 Minuten gehen lassen. Mandeln fein hacken, Tomaten in kleine Würfel schneiden, beides mit Parmesan und Thymian vermischen und mit Pfeffer würzen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten und ca. 50x50 cm groß ausrollen. Tomatenmischung darauf verteilen, etwas andrücken und von einer Seite her aufrollen. Die Rolle in 24 Scheiben schneiden, einzeln in Pappförmchen setzen und weitere ca. 30 Minuten gehen lassen. Küchlein im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 30-35 Minuten goldbraun backen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie unter: [www.backmomente.de](http://www.backmomente.de)

