

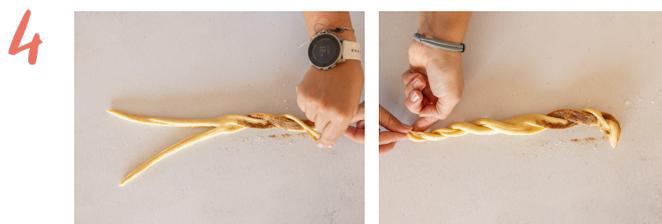
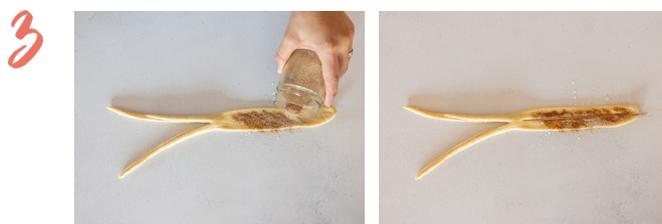
GERMTEIG GEWÜRZROSEN

★★★★★ 5 bei 6 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Für den süßen Germteig (> [Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 60 Minuten rasten lassen
- 2 Den Teig in 12 Stücke aufteilen und lt. Schritt für Schritt Anleitung zu Rosen formen.



Backen
mit
Christina



Zutaten

12 STÜCK

TEIG

- 625 g Weizenmehl 700
- 250 g lauwarmer Milch
- 42 g frische Germ
- 100 g Zucker
- 7 g Salz
- 1 Ei
- 100 g zimmerwarme Butter

FÜLLUNG

- Bratapfel
- Gewürzmischung
- Wasser als "Kleber"

ZUM BESTREICHEN

- Ei
- Hagelzucker

5



6

Die Rosen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Ei bestreichen und nach Belieben mit Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft für ca. 20 Minuten backen.