

# Rosenkuchen mit Lebkuchenfüllung



**Zutaten für eine Springform (ca. ø 28 cm)**

**Für den Teig:**

- 400 g Mehl
- 30 g Hefe
- 80 g flüssige Butter
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 40 g Zucker
- 1 Ei
- 160 ml Milch (lauwarm)
- 1 Prise Salz

**Für die Füllung:**

- 250 g Lebkuchen mit Schokoladenüberzug
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Lebkuchengewürz (5 g)
- 160 g flüssige Butter
- Puderzucker zum Bestäuben

**Zubereitung:**

1. Hefe mit Zucker vermischen und ca. 5 Minuten stehen lassen, bis es flüssig ist. Mehl, Hefe, Butter, Vanillezucker, Ei, Milch und Salz in eine Schüssel geben und alles zu einem glatten Hefeteig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
2. In der Zwischenzeit Lebkuchen grob reiben. Mit Vanillezucker und Lebkuchengewürz vermischen.
3. Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen.
4. Springform mit etwas Butter ausfetten oder mit Backpapier auskleiden.
5. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (ca. 40 x 50 cm). Die Lebkuchenmischung mit 130 g flüssiger Butter verrühren und sofort auf den Hefeteig aufstreichen. Teig aufrollen und in ca. 16 gleich große Stücke schneiden. Mit der Schnittfläche nach oben in die Springform setzen. Mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
6. Teigstücke mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C ca. 20 Minuten backen.
8. Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

*Die Kuchenzuckerschnecke*

Ein Foodblog für alle Süßen, die es hin und wieder auch mal scharf mögen

<https://www.kuechenzuckerschnecke.de>