Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Aus dem Backofen: süße Rosenkiachle mit Mohn-Apfelfüllung

[caption id="attachment_9364" align="aligncenter" width="850" caption="Frisch aus dem Backofen und auf den Tisch: duftend, saftige Rosenkiachle"][/caption]

Zutaten

Zutaten für 16 Kiachle

Für den Hefeteig:

- 500 g Mehl
- 150 ml lauwarme Milch
- 2 Eier (Kl. M)
- 100 g warme Butter
- 80 g Zucker
- 1 Würfel Hefe (42 g)
- 20 g Honig
- Abrieb einer Bio-Zitronenschale
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 2 Pk. Mohn-Backmischung (oder heimischen Mohn mahlen und mit Zucker mischen)
- 1 kleiner Apfel (z.B. Boskop)
- 50 g Rosinen (wer will!)
- 50 g Mandelkrokant oder Mandelblättchen

Extra:

- 200 ml Milch
- 25 g Butter

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 3 EL Milch

Zubereitung

1. Für den Hefeteig die Hefe zerbröckeln und in 150 ml warmer Milch rührend auflösen.
2. In einer Schüssel die Eier und den Zucker mit einem elektrischen Rührgerät 3 Minuten aufschlagen.
3. Dann langsam flüssige Butter, Eier, Zitronenabrieb, eine Prise Salz, das Mehl und warme Hefemilch zugeben. Zu einem glatten Teig kneten. Anschließend abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
4. Den Teig aus der Schüssel nehmen. Gut durchkneten und mit dem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ca. ½ cm dick ausrollen.
5. Die Mohnmischung leicht erwärmen (lässt sich dann besser verstreichen und auf den Hefeteig verteilen (oben einen Rand von 3 cm frei lassen).
6. Auf die Mohnschicht einen geschälten Apfel grob raspeln.
7. Darauf die Rosinen und die Mandeln streuen.
8. Den Teig von unten straff aufrollen. Dann mit einem scharfen Messer ca. 5-6 cm breite Heferollen (Rosenkiachle) abschneiden.
9. In einem Bräter oder Auflaufform 200 ml Milch angießen. 25 g Butter erhitzen und in die Milch geben. Die Rosenkiachle mit der Schnittfläche nach unten in die Form legen.
10. Im heißen Ofen bei 160 Grad (Umluft) auf der untersten Schiene ca. 45-50 Minuten backen (Deckel dabei 35 Minuten aufsetzen). Nach 35 Minuten den Deckel abnehmen und mit verquirltem Eigelb (mit 3 EL Milch) mehrmals bestreichen.

Tipp: schmeckt am Besten warm mit Vanillesoße und Zwetschgenmus.

Die Rosenkiachle lassen sich gut einfrieren. Bei Bedarf abgedeckt im Ofen oder in der Mikrowelle kurz erwärmen