

## Rosenkuchen mit Mohn-Apfel-Füllung

### Zutaten für 1 Springform (26 cm):

#### Füllung

180 ml Milch  
50 g brauner Zucker  
1 Prise Salz  
1 TL Zimt, gemahlen  
100 g gemahlener Mohn  
25 g Hartweizengrieß  
1 großer, rötlicher Apfel (z. B. Boskoop)  
50 g gehackte Haselnüsse  
50 g Cranberries

1 Pck. Backpulver  
1 Pck. Vanillezucker  
50 g Zucker  
80 g Magerquark  
1 Ei, Kl. M  
60 ml Rapsöl  
50 ml Milch

#### Zuckerguss

100 g Puderzucker  
Zitronensaft und Schalenabrieb von ½ Bio-Zitrone

#### Quark-Öl-Teig

250 g Mehl, Type 550

Rapsöl für die Form



#### Und so geht's:

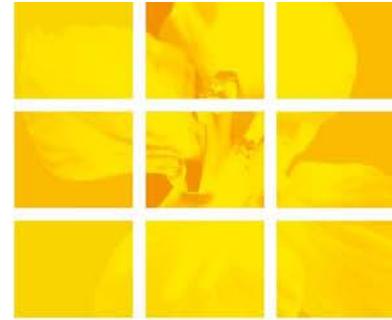
**Füllung:** Milch mit Zucker, Salz und Zimt in einem kleinen Topf aufkochen. Mohn und Grieß unter Rühren zufügen, 1 Minute köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Apfel waschen, trocknen, vierteln, entkernen und grob reiben. Zusammen mit Nüssen und Cranberries unter die Mohnmasse mischen.

**Teig:** Mehl, Backpulver, Vanillezucker und Zucker in einer großen Rührschüssel mischen. Quark, Ei, Rapsöl und Milch hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührers rasch zu einem glatten Teig verkneten. Auf bemehlter Fläche zu einem Rechteck (30x40 cm) ausrollen und mit der Mohn-Apfelmasse gleichmäßig bestreichen. Von der Längsseite her zu einer Roulade aufwickeln und in 4 cm dicke Scheiben schneiden.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Rapsöl fetten, die Mohnschnecken mit wenig Abstand zueinander kreisförmig hineinlegen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft 180°C) auf 2. Schiene von unten 25 bis 30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

**Zuckerguss:** Puderzucker mit Zitronensaft glattrühren und gitterförmig über den Kuchen träufeln. Mit Zitronenschale bestreuen und fest werden lassen.

Copyright: UFOP



**ufop**

Union zur Förderung  
von Öl- und Proteinpflanzen e. V.

Herausgeber:

UFOP e. V.  
Claire-Waldoff-Straße 7  
10117 Berlin  
Telefon 030/235 97 99 - 0  
Telefax 030/235 97 99 - 99  
E-Mail [info@ufop.de](mailto:info@ufop.de)  
Web [www.ufop.de](http://www.ufop.de)

**INFORMATION**  
Union zur Förderung von Öl- und Proteinpflanzen e. V.