

musik liturgie

Adventskalender 2024

Sonntag, 8. Dezember

2. Advent

Zu «Maria durch ein Dornwald ging»

Betty Bossi

Zubereitung

Rosenherz



4 Personen

vegetarisch

1 kg **Mehl**

1 EL **Salz**

in einer Schüssel mischen

0.5 Würfel **Hefe** (ca. 20 g),
zerbröckelt

2 TL flüssiger **Honig**

ca. 6.5 dl **Wasser**

alles begeben, zu einem weichen, glatten
Teig kneten. Zugedeckt bei
Raumtemperatur ca. 1 1/2 Std. um das
Doppelte aufgehen lassen

3 - 4 EL **Vollkornmehl**

zum Auswallen der Blätter

musik liturgie

Adventskalender 2024

Rosenherz



Herz formen:

Teig rechteckig ca. 2 cm dick auswallen, ein langgezogenes Herz ausschneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, kühl stellen. Restlichen Teig für die Garnitur ca. 15 Min. kühl stellen.

Rosen und Blätter formen:

Für die Rosen den Teig ca. 2 mm dick auswallen, Rondellen von ca. 10 cm Ø ausstechen, je 5 Rondellen ziegelartig aufreihen, aufrollen, in der Mitte durchschneiden, Blüten auseinanderziehen. Für die Blätter Teig auf wenig Vollkornmehl ca. 3 mm dick auswallen. Rondellen ausstechen, mit dem Ausstecher eine Sichel abschneiden, Blattrippen mit einem Messer einritzen.

Garnieren:

Rosen und Blätter, mit wenig Wasser befeuchtet, dekorativ auf dem Herz verteilen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. aufgehen lassen.

Backen:

ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Vorbereiten:

Den Teig am Vorabend zubereiten, über Nacht im Kühlschrank aufgehen lassen. Ohne nochmaliges Kühlstellen formen und aufgehen lassen.

Haltbarkeit:

in ein Küchentuch gewickelt, ca. 1 Tag.