



## Elisabethenwerk von Frauen – für Frauen

### Kulinarische Rosenkreationen

Am 19. November ist Gedenktag für die Heilige Elisabeth. Schweizweit finden an diesem Tag Spendenaktionen zu Gunsten des Elisabethenwerks, dem Solidaritätswerk des Schweizerischen Katholischen Frauenbunds, statt. Mit dem Erlös aus Verkäufen von Rosenbrot und Rosenkuchen können Spenden effektiv und lecker gesammelt werden.

### Grundrezept Rosenbrot

500g Mehl (hell oder dunkel) in eine Schüssel geben. 30g Hefe mit wenig lauwarmem Wasser und Zucker verrühren, 15 Min. ruhen lassen. Anschliessend 250ml lauwarmes Wasser und einen Löffel Salz hinzugeben, dann alles mit dem Mehl mischen und gut kneten bis sich Bläschen bilden. Abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Für Zopfsteig kann anstatt Wasser erwärmte Milch und 50g Butter dazugeben und mit verrührtem Ei bestrichen werden. Im auf 180° vorgeheizten Backofen 35-40 Minuten backen.

### Rosenbrot mit Schinken-Parmesan-Füllung

[hier geht's zum Rezept](#)

### Rosmarin-Meersalz-Rosenbrot

[hier geht's zum Rezept](#)

### Rosafarbene Rosenbrötchen

[hier geht's zum Rezept](#)

### Rosenzupfbrot mit Kräuterbutter

[hier geht's zum Rezept](#)

### Rosenkuchen mit Nuss-Mascarpone-Füllung

[hier geht's zum Rezept](#)

### Süsser Rosenkuchen in Herzform

[hier geht's zum Rezept](#)

### Saftiger Rosenkuchen mit Äpfeln und Rosinen

[hier geht's zum Rezept](#)

### Rosenkuchen mit Vanillepudding

[hier geht's zum Rezept](#)