



# Pudding-Rosinenschnecken

fluffige Schnecken mit cremiger Füllung



## Zutaten

### Teig

175 ml	lauwarme Milch
500 g	Mehl
1 Würfel	Hefe
100 g	Zucker
100 g	weiche Butter
2	Eier

### Füllung

1 Prise	Salz
2 Pck	Vanillepuddingpulver
750 ml	Milch
75 g	Zucker
100 g	Rosinen

### Außerdem

Aprikosenkonfitüre zum bestreichen

## Zubereitung

- Als Erstes den Pudding mit Milch, Zucker und dem Puddingpulver kochen, und den noch warmen Pudding in einer Schüssel mit den Rosinen verrühren und mit Frischhaltefolie abdecken damit sich keine Haut bildet
- Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel geben, und in der Mitte eine Mulde formen
- Hefe zerbröseln und mit einem EL Zucker verrühren bis sie flüssig geworden ist, dann das ganze in die lauwarme Milch rühren und in die Mehlmulde geben
- nun einen Vorteig herstellen und 15min abgedeckt ruhen lassen
- Eier, Butter und Salz einarbeiten und mindestens 5min gut durchkneten
- Hefeteig an einem warmen Ort abgedeckt 20-30min gehen lassen
- Nach der Gehzeit den Teig nochmals gut durchkneten, und auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck von 40x50cm ausrollen
- den Pudding auf dem Teig verstreichen, und aufrollen

- von der Teigrolle nun ca 2cm dicke Scheiben abschneiden, und mit genug Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche oder übergangsweise auch Bretter legen und nochmal ca. 25min gehen lassen bis sich die Schnecken deutlich vergrößert haben
- inzwischen den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen
- die Schnecken 15-20min goldbraun backen, und noch warm mit Aprikosenkonfitüre bestreichen
- 

Fertig! ✨

Made with ❤️ by Küchenzwergin.  
© 2021, Melanie Frieß