

# Hier und heute



## Rosinen-Puddingschnecken

Marcel Seeger macht saftige Rosinenschnecken aus Hefeteig. Unser Konditormeister zeigt, wie das beliebte Hefegebäck schön locker gelingt und Sie es mit cremigem Pudding füllen – für noch mehr Saftigkeit.

## Das Rezept

Von Marcel Seeger für 10-12 Stück

### Zutaten für den Hefeteig

- 190 ml erwärmte Milch
- 20 g frische Hefe
- 400 g Mehl (Typ 550)
- 45 g Zucker
- 60 g Butter, Zimmertemperatur
- 6 g Salz
- etwas frisches Vanillemark (alternativ Vanillepaste)
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Msp. gemahlener Zimt

### Zubereitung

Die Hefe zerbröseln und unter Rühren in der warmen Milch auflösen. Dann in einer Rührschüssel leicht mit dem Mehl vermischen. Jetzt Zucker, Butter, Vanillemark, Zitronensaft und Zimt auf die Mischung geben.

Sobald die Hefe angefangen hat zu arbeiten und das Mehl „aufbricht“, die Küchenmaschine anstellen und den Hefeteig kneten. Nach einigen Minuten das Salz zufügen. Den Teig solange kneten (circa zehn Minuten) bis er eine glatte und geschmeidige Struktur hat. Den fertigen Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen und mit einem Küchentuch abdecken. Solange gehen lassen bis er etwa ein Drittel mehr Volumen hat.

### Zutaten für den Vanillepudding

- 130 ml Milch
- 20 g Zucker
- 1 Eigelb (Gr. M)
- 15 g Vanillepuddingpulver
- 1 Prise Salz

### Zubereitung

Milch, Zucker, Eigelb, Vanillepuddingpulver und Salz in einen Topf geben. Unter ständigem Rühren aufkochen bis die Mischung dickflüssig wird. Den fertigen Pudding in eine Schüssel umfüllen und kurz abkühlen lassen.

### Zutaten für die Fertigstellung

- 250 g Rosinen

### Zubereitung

Den gegangenen Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig auf eine Größe von 30x40 cm ausrollen und den abgekühlten Pudding darauf verstreichen. Dann die

# Hier und heute



Rosinen auf dem Pudding verteilen. Den Teig zu einer Rolle formen und anschließend mit einem scharfen Messer in circa 1,5 cm breite Scheiben schneiden.

Ein Blech mit Backpapier belegen und den Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Rosinenschnecken auf das Backpapier legen. Dabei die Teigenden unter die Schnecken legen und leicht andrücken. Das verhindert, dass sich die Schnecken während des Backens lösen. Noch einmal kurz mit einem Küchenhandtuch abdecken, damit sie noch etwas mehr Volumen aufbauen können. Der noch warme Pudding beschleunigt den Prozess. Küchenhandtuch entfernen und Rosinenschnecken im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen die Schnecken abkühlen lassen und nach Belieben etwas Puderzucker drüber sieben.

## Tipps

- Sie können die Rosinenschnecken auch ohne Pudding machen. Hierfür die Rosinen in Wasser einlegen (damit sie dem Hefeteig keine Feuchtigkeit entziehen), abtropfen lassen und den Hefeteig damit vor dem Aufrollen belegen.
- Wenn Sie die Schnecken vor dem Backen mit etwas verquirltem Ei bestreichen, glänzen sie schön und Sie können auf den Puderzucker verzichten.