

# Rosinenschnecken

---



## **Zutaten für ca. 13 Stück:**

### **Hefeteig:**

500g Mehl  
75g Butter  
75g Zucker  
20g Hefe  
½ TL Salz  
1 Messerspitze Zimt  
250ml Milch

### **Füllung:**

250g Rosinen  
250g Marzipan  
1 Schuss Milch  
½ Fläschchen Butter-Vanille-Aroma

### **Sonstiges:**

1 Ei zum Bestreichen  
150g Puderzucker  
25ml Milch  
1 Schuss Zitronensaftkonzentrat

**Zubereitung:**

Zunächst den Hefeteig zubereiten.

Hierzu Mehl, Zimt, Zucker, Salz mischen und die Milch erwärmen. In der lauwarmen Milch die Hefe auflösen und die Milch-Hefe-Mischung im Anschluss zu den trockenen Zutaten geben. Alles zu einem Teig verarbeiten. Dann die Butter schmelzen und in den Hefeteig einarbeiten. Danach den Hefeteig für 35 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Währenddessen die Rosinen waschen und in Wasser einweichen. Butter-Vanillearoma zugeben um die Rosinen zu aromatisieren.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Einen Schuss Milch erwärmen und die Marzipanrohmasse nach und nach darin auflösen, bis ein cremiger Brei entstanden ist. Eventuell noch lauwarme Milch zugeben, bis die richtige Konsistenz erreicht ist.

Den Hefeteig nach der Gehzeit nochmals kräftig durchkneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck ausrollen. Den Marzipanbrei gleichmäßig auf dem Hefeteigrechteck verstreichen.

Rosinen abgießen und auf dem Marzipan verteilen. Das Hefeteigrechteck nun zu einer Rolle aufrollen, in ca. 13 Stücke schneiden (hierbei sollte jedes Stück etwas mehr als daumendick sein) und mit genügend Abstand auf die zwei Backbleche verteilen.

Backbleche abdecken und nochmals 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Den Backofen auf 230 Grad Celsius vorheizen. Das Ei aufschlagen, die Rosinenschnecken mit diesem bepinseln und im Anschluss für ca. 15 Minuten auf der mittlersten Schiene in den Backofen geben. Nach der Backzeit die Rosinenschnecken auf einen Gitterrost legen und abkühlen lassen. Währenddessen aus Puderzucker und Milch einen mittelfesten Zuckerguss anrühren und die Rosinenschnecken damit bestreichen.

***Nährwertangaben: 420 kcal p.P, 102 g KH p.P.***