

"Hefeschnecken" von A. Brase, Westerholz

Zutaten Teig:

420 g Mehl

35 g Hefe

70 g Zucker

170 ml Milch

85 g Fett

etwas Salz

1 Ei

Zutaten Füllung:

1 P. Vanillepudding

1/2 Milch

50 g Zucker

1 EL Butter

80 g Rosinen

Aus den Zutaten "Teig" einen Hefeteig bereiten und ca. 6mm ausrollen.

Für die Füllung einen Flammeri kochen, abkühlen lassen und auf den Teig streichen, anschließend die Rosinen darüber streuen. Den Teig aufrollen und in 1,5 cm breite Scheiben schneiden.

Auf dem gefetteten Backblech etwas flach drücken und gehen lassen.

Bei 200 °C ca. 15 Minuten goldgelb backen. Das kalte Gebäck mit Zitronenguss bestreichen.

©2007- 2008 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.