

Rosinenschnecken (Ostfriesland)

Zutaten:

300 g Mehl
20 g Hefe
150 ml Milch
1 Ei
60 g Butter
40 g Zucker
1 1/2 Tassen Rosinen
Rum

Für den Guss:

150 g Puderzucker
etwas Wasser

Zubereitung:

Am Vortag die Rosinen in Rum einweichen und über nacht ziehen lassen.

Mehl in eine Schüssel sieben. Zucker untermischen. Eine Mulde formen Aus 2 Esslöffeln Milch, ½ Teelöffel Zucker und der Hefe ein Hefestück rühren und in die Mulde geben. Etwas Mehl vom darüber geben, mit einem Tuch abdecken und 10 Minuten stehen lassen.

In dieser Zeit die Butter schmelzen und die Milch leicht erwärmen.

Mit dem Ei zusammen in die Rührschüssel zu Mehl Hefegemisch geben (nicht alle Milch auf einmal) und mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Er soll sich vom Boden lösen und nicht mehr an den Händen kleben. Jetzt den Teig abgedeckt gehen lassen bis sich sein Volumen mindestens verdoppelt hat (ca. 30 – 45 Minuten).

Teig ½ cm dick ausrollen und mit den abgetropften Rumrosinen gleichmäßig bestreuen. Alles zu einer Rolle aufrollen und in ca 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben auf ein Blechh mit Backpapier legen und dabei etwas breit drücken. nochmals 10 Minuten gehen lassen und dann in den auf 180 °C Umluft vorgeheizten Backofen schieben. (können auch 2 Bleche sein). ca 20 Minuten backen (goldbraun).

Noch warm mit dem Puderzucker/Wasser Gemisch bestreichen und auskühlen lassen, wenn die Familie das zulässt