

Apfel-Rosinenschnecke nach Altenländer Art

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Beliebt wie eh und je, aber hausgemacht

Zutaten

- Für den Hefeteig :
 - 125 g Butter
 - 1 1 / 2 Würfel Hefe (ca. 60 g)
 - 300 ml lauwarme Milch
 - 850 g Mehl, gesiebt
 - 150 g Zucker
 - 2 Eier
- Für den Pudding:
 - 400 ml Milch
 - 1 Tütchen Vanillepudding Pulver
 - 3 El Zucke, 1 Prise Salz
- Für die Äpfelfüllung :
 - 700 g Altenländer Elstar Äpfel, geschält, entkernt, in Würfeln
 - 100 g Rosinen, gewaschen, in 2-3 El Rum eingeweicht
 - 50 g Zucker
 - 2 El Zitronensaft und etwas Abrieb
 - 1/2 Glas Aprikosenkonfitüre

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Hefeteig:

Schritt3

Die Milch mit der Butter lauwarm erhitzen und die zerbröckelte Hefe zerfallen lassen.

Schritt4

Mit dem Mehl, dem Zucker, den Eier und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten.

Schritt5

Zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort

Schritt6

1 Stunde aufgehen lassen.

Schritt7

In der Zwischenzeit den Vanillepudding nach Packungsanweisung kochen, etwas abkühlen lassen.

Schritt8

Die Apfelwürfel sofort mit Zitronensaft und etwas Abrieb mischen, den Zucker und die marinierten Rosinen dazu geben.

Schritt9

Den Hefeteig nach dem Aufgehen noch einmal gut durch wirken und 1 cm dick auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, auf ein Küchentuch legen.

Schritt10

Die Ränder mit flüssiger Butter bestreichen und die gesamte Teigfläche mit dem Vanille Pudding gleichmäßig bestreichen.

Schritt11

Die Äpfel und Rosinen darüber streuen und mit Hilfe des Küchentuchs einrollen.

Schritt12

Die gebutterten Ränder andrücken und die Rolle in 3 cm dicke Scheiben schneiden.

Schritt13

Auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech setzen und erst einmal wieder 20-30 min. an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Schritt14

Den Backofen auf 180 ° C vor heizen.

Schritt15

Die Apfel-Rosinenschnecken 35 min. auf der mittleren Schiene backen.

Schritt16

Die Aprikosenkonfitüre erhitzen und die noch heißen Rosinenschnecken einstreichen.

Schritt17

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** beliebt wie eh und je, hausgemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/altenlaender-apfel-rosinenschnecke/>