

# 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/>