

Rosinenschnecken mit Marzipan

Die Rosinenschnecken mit Marzipan sind ein schmackhaftes Mehlspeisen-Rezept für zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

Für den Teig

600 g	Mehl
35 g	Germ (frischen)
350 ml	Milch (lauwarm)
2 EL	Zucker
100 g	Butter (weich)
1 TL	Salz
1 Stk.	Ei

Für den Belag

250 g	Rohmarzipan
1 Schuss	Rum (braunen)
1 Schuss	Milch (optional)
4 EL	Marillenmarmelade
Nach Belieben	Rosinen (oder Korinthen)

Für den Guss

Nach Belieben	Staubzucker
Nach Belieben	Wasser (oder Zitronensaft)

Zubereitung

1. Für die **Rosinenschnecken mit Marzipan** zuerst die Germ, mit dem Zucker in der lauwarmen Milch auflösen.
2. Derweil das Mehl mit dem Salz in einer großen Schüssel vermengen.
3. Dann eine Mulde in die Mitte des Mehls drücken, dort das Ei hineingeben und die Butter in Stücken am Rand drumherum verteilen.
4. Jetzt die Germ-Milch hinzufügen.
5. Danach alles gründlich mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
6. Diesen anschließend in eine leicht eingölte Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde ruhen lassen.
7. In der Zwischenzeit kann man schon mal das Rohmarzipan mit einem guten Schuss Rum zu einer streichfähigen Masse verrühren. Sollte die Masse danach noch zu fest sein, kann man (optional) zusätzlich noch einen Schuss Milch hinzufügen, damit das Rumaroma nicht zu dominant wird.
8. Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ca. 1 cm dick ausrollen (Maße ca. 55 x 45 cm).
9. Dann das Marzipan gleichmäßig auf den Teig streichen.

10. Jetzt die Marillenmarmelade leicht erwärmen und dünn auf das Marzipan pinseln.
11. Als nächstes nach Belieben den Teig mit Rosinen/Korinthen bestreuen.
12. Danach den Teig der Länge nach eng aufrollen.
13. Nun die Rolle mit einem scharfen Messer in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden.
14. Die Scheiben hinterher mit genügend Platz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit einem Tuch abgedeckt weitere ca. 15-20 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit schon mal den Backofen auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
15. Letztendlich die Rosinenschnecken eventuell noch zusätzlich mit ein paar Rosinen bestreuen (leicht andrücken) und hinterher im Ofen ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.
16. Für den Guss nach Belieben Staubzucker mit wenig Wasser oder Zitronensaft zu einer dickflüssigen Sauce verrühren und auf den noch warmen Schnecken verteilen. Das fertige Gebäck sollte bis zum Verzehr komplett auskühlen. Die Masse ergibt ca. 20 Rosinenschnecken.

Tipp

Die Rosinenschnecken mit Marzipan schmecken auch mit eingelegten Rosinen oder Moosbeeren (Cranberrys).