

# VANILLESCHNECKEN

<b>1.</b>	<b><u>Füllung</u></b> herstellen:	
	350 ml 40 g 1 Pr. 1 P.	Milch Zucker Salz Vanillezucker } zum <b>Kochen</b> bringen
	1 P. 8 EL	Vanillepudding Milch } <b>glattrühren</b> , zur Milch geben und aufkochen
	50 g 50 g	Rosinen Mandelblättchen } unterrühren, Masse <b>abkühlen</b> lassen
<b>2.</b>	<b>Backofen</b> auf 200°C vorheizen, <b>Backblech</b> vorbereiten	
<b>3.</b>	<b>1 x GR</b>	<b>Hefeteig süß</b> <b>herstellen</b>
<b>4.</b>	<b><u>Fertigstellen:</u></b> - Teig zu einem Rechteck auswellen - Teig mit Pudding bestreichen - Teig von der kurzen Seite her aufrollen - Mit scharfem Messer in ca. 12 Stücke teilen und auf das Backblech legen	
<b>5.</b>	<b><u>Backen:</u></b> 200°C; 20 Minuten	
<b>6.</b>	Noch heiß mit <b>Zimt-Zucker</b> bestreuen, vom Blech nehmen auf einem Kuchendraht <b>abkühlen</b> lassen.	