



Vanille-Schnecken

von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

Quelle: wildeisen.ch

50 g Rosinen

Zopfteig ca. 250g und Vanillecreme beiseite legen. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Vanillecreme und ein paar Rosinen vermischen. Den Hefeteig zu einem langen Rechteck 25 (breit) x 45cm (lang) auswallen. Die Füllung aufstreichen mit 5cm freilassen bei der Längsseite. Diesen freigelassenen Streifen mit Wasser bestreichen. Das Rechteck nun von unten bis oben (zum freien Streifen hin) aufrollen. Die Rolle in 12 Stücke schneiden. Die Schnecken nochmals aufgehen lassen. Die Schnecken für 20min auf der zweituntersten Rille backen.