

# Weihnachtliche Eierlikör-Puddingschnecken mit Rumrosinen

## Zutaten

für ca. 15 Stück Eierlikör-Puddingschnecken:

für die Rumrosinen:

- 100 g Rosinen
- 5 El Rum
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Kardamom

für den Eierlikör-Pudding:

- 300 ml + 5 El Milch
- 3 El Zucker
- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Pkg Vanille-Puddingpulver

für den Hefeteig:

- 75 ml Milch
- 1/2 Würfel Hefe
- 4 El Zucker
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 30 g weiche Butter

## Zubereitung

Am Vortag die Rumrosinen zubereiten: Die Rosinen waschen und abtropfen lassen. Rum mit Zimt und Kardamom mischen, die Rosinen dazugeben und alles vermengen. Über Nacht ziehen lassen.

Das Vanille-Puddingpulver mit 5 El Milch und 3 El Zucker vermischen. 300 ml Milch aufkochen, Topf vom Herd ziehen und die Pulver-Mischung einrühren. Topf erneut auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren, dann den fertigen Pudding abkühlen lassen. Die Oberfläche des heißen Puddings mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet.

Für den Teig die Hefe in 75 ml lauwarmen Milch auflösen, 1 El Zucker dazugeben und 10 Minuten gehen lassen. Mehl mit 3 El Zucker und 1 Prise Salz mischen. Die Hefemilch, das Ei und die Butter dazugeben und alles gut verkneten. Den Teig 30 Minuten gehen lassen. Anschließend den Teig flach ausrollen (ca. 25 x 30 cm).

Den Pudding darauf verstreichen, dabei einen 1,5cm breiten Rand lassen. Die Rosinen auf dem Pudding verteilen und alles von der kurzen Seite her aufrollen. Die Rolle in ca. 2 cm breite Streifen schneiden und die Schnecken auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen. Die Bleche bei 175°C Umluft für 20 Minuten in den Ofen schieben.



[Link zum Rezept: Weihnachtliche Eierlikör-Puddingschnecken mit Rumrosinen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Weihnachtliche Eierlikör-Puddingschnecken mit Rumrosinen

[Link zum Rezept: Weihnachtliche Eierlikör-Puddingschnecken mit Rumrosinen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)