

Rezept Mehlbeutel mit Rosinen

Rezept Mehlbeutel mit Rosinen

Zutaten:

4 – 5 Eier (je nach Größe der Eier)

0,5 l Vollmilch

50 – 70 g Butter

100 g Rosinen oder Korinthen

500 g Weizenmehl (Type 405)

1 Pr Salz

Zubereitung:

Ein Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Die Rosinen oder Korinthen ca. 30 Minuten in Apfelsaft einweichen.

Die Rosinen oder Korinthen in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Butter in einem Butterpfännchen schmelzen lassen.

Salz und Eier mit einem Schneebesen schaumig schlagen.

Die geschmolzene Butter unter die Eiermasse schlagen.

Das Mehl peu à peu zugeben.

Die Rosinen oder Korinthen zugeben.

Die Baumwollwindel durch heißes Wasser ziehen.

Den Teig nicht zu fest in die Windel einwickeln und mit einem Bindfaden zubinden.

Den Mehlbeutel in das kochende Wasser geben und ca. 2 Stunden köcheln lassen.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)