



Puddingschnecken mit Vanille und Rosinen



Zutaten

Für den Hefeteig:

125 ml	Milch
100 g	weiche Butter
500 g	Weizenmehl (Type 405)
50 g	Zucker
2	Eier (Größe M)

Für die Füllung:

80 g	Speisestärke
80 g	Zucker
425 ml	Milch
2	Eigelb
1 TL	Vanillepaste
325 ml	Sahne
100 g	Rosinen

Zum Bestreichen:

4 EL	Aprikosenkonfitüre
2 EL	Wasser

Sonstiges:

Geschirrtuch
Frischhaltefolie
Sieb

Rezeptinfo

Zutaten für 10 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 50 Min. Geh- + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 2295 kJ, 548 kcal, 75 g Kohlenhydrate, 11 g Eiweiß, 24 g Fett, 150 mg Cholesterin, 3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

It's Pudding o'Clock! Wir zeigen dir ein cooles Pudding-Rezept – nämlich Puddingschnecken! Die fluffigen Hefeschnecken werden mit einem cremigen Vanillepudding befüllt und anschließend mit Aprikosenkonfitüre bestrichen. Ein toller Snack für alle Naschkatzen unter uns! Viel Spaß beim Genießen. Hier geht's zum Rezept:

Step 1:

Zuerst das Mehl und den Zucker in einer Schüssel mischen. Dann erwärmt du die Milch, bis sie lauwarm ist und bröselst die Hefe hinein. Nun die Mehlmischung mit der Milch, dem Ei und der Butter zu einem weichen und glatten Teig verkneten. Jetzt deckst du die Schüssel mit einem feuchten Geschirrtuch ab und lässt den Teig ca. 40 Minuten gehen.

Step 2:

Für die Puddingfüllung gibst du 200 ml Milch, Sahne und Vanillepaste in einen Topf und erhitzt die Milch-Sahne-Mischung langsam. Während die Mischung aufkocht, verrührst du die restliche Milch mit dem Zucker, den beiden Eigelben und der Speisestärke, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Sobald die Milch-Sahne-Mischung im Topf zu kochen beginnt, die Hitze reduzieren. Dann die Pudding-Mischung langsam und unter ständigem Rühren zur heißen Milch in den Topf geben und kurz erneut aufkochen lassen, bis die Masse dick wird. Dann den Topf sofort vom Herd nehmen, auf die Oberfläche des Puddings direkt Frischhaltefolie legen, damit sich keine Haut bildet und den Pudding erkalten lassen.

Step 3:

Im nächsten Schritt kannst du den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmal kurz durchkneten. Jetzt den Teig zu einem Rechteck ausrollen und mit dem Pudding bestreichen und die Rosinen darauf verteilen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Nun die Puddingschnecken mit Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen und nochmal zudecken für ca. 10 Minuten gehen lassen. Danach die Schnecken für ca. 25 Minuten im Ofen backen.

Step 4:

In dieser Zeit streichst du die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb in einen kleinen Topf, verrührst es mit Wasser und lässt es etwas einkochen. Im letzten Schritt bestreichst du die Schnecken sofort nach dem Backen mit der flüssigen Konfitüre. Die Puddingschnecken vor dem Servieren kurz abkühlen lassen.