

Biskuit-Puddingschnecken

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
100 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver
Schokolade



Füllung:

500 ml Milch
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver
Erdbeer-Geschmack

Verzieren:

einige Schokogebackstäbchen

1. Vorbereiten: Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Biskuitteig: Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker in 1 Min. unter Rühren einrieseln lassen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Puddingpulver kurz unterrühren. Die Masse gleichmäßig auf das Backblech streichen. Das Blech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 12 Min.

Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein Stück Backpapier stürzen und mit dem Papier erkalten lassen.

3. Füllung: Mitgebackenes Backpapier abziehen und die Platte zurück auf einen Bogen Backpapier stürzen.

Den Pudding nach Packungsanleitung mit Milch und Zucker zubereiten. Den heißen Pudding so auf den Biskuitboden streichen, dass am oberen Rand etwas mehr Puddingmasse ist. Den Boden mit Hilfe des Papiers von oben nach unten bis auf einen Rand von 3 cm einrollen. Die Rolle 3 Std. kalt stellen.

4. Verzieren: Die Biskuitrolle in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden, dabei das Messer immer wieder in heißes Wasser tauchen und abwischen. In das nicht eingerollte Ende jeweils 2 zerkleinerte Schokogebackstäbchen als Fühler stecken.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 5 g, Kh: 23 g, kJ: 673, kcal: 160