





Puddingschnecken

Ein Hefengebäck mit Pudding und Rosinen

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

125 ml Milch
100 g Butter oder Margarine
500 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)

Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack
80 g Zucker
750 ml Milch
100 g Rosinen

Zum Aprikotieren:

4 EL Aprikosenkonfitüre
2 EL Wasser

1 Vorbereiten:

Für den Teig die Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl mit Trockenbackhefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3 Füllung:

Aus Puddingpulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung, **aber nur mit 750 ml Milch**, einen Pudding zubereiten. Direkt auf die Oberfläche des heißen Puddings Frischhaltefolie legen, so bildet sich keine Haut. Pudding erkalten lassen. Anschließend die Rosinen unterrühren. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

④ Den Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Den Teig zu einem Rechteck (60 x 40 cm) ausrollen und mit dem Pudding bestreichen. Den Teig von der kurzen Seite her aufrollen, in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. 6-8 Scheiben mit Abstand auf das Backblech legen und die übrigen auf Backpapier legen. Die Scheiben nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.

⑤ Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

⑥ **Aprikotieren:**

Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, mit Wasser unter Rühren etwas einkochen lassen und das Gebäck sofort nach dem Backen damit bestreichen. Die Puddingschnecken auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die übrigen Puddingschnecken wie angegeben backen und aprikotieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Puddingschnecken lassen sich prima einfrieren.

