Puddingschnecken

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Brigitte Puppe
(Rezept Teig von Chefkoch abgewandelt, Pudding-Rezept von Dr. Oetker)

Hefeteig (aus 750g Mehl) und Pudding ergibt 2 Bleche

Zutaten:
Hefeteig:
750g Mehl
1.5 Päckchen Trockenhefe
120g Zucker
375ml Milch
120g Butter
etwas Zitronensaft

Füllung:
2 Packungen Vanille-Puddingpulver
750 ml Milch
80 gr. Zucker
Rosinen nach Bedarf

Glasur:
Puderzucker/Wasser

Zubereitung:
Hefeteig:
Alles in die Schüssel geben, bei 30°C mit dem Knethaken ca 10

– 15 Minuten kneten. Ruhen lassen, bis sich das Volumen ca verdoppelt hat.

Füllung:
Aus Vanille-Puddingpulver, Milch und Zucker in der CC einen Pudding rühren (Flexirührer, 100°C), Rosinen zugeben und abkühlen lassen.

Teigmenge halbieren und jeweils zu einem Rechteck rollen. Mit der abgekühlten Puddingmasse bestreichen, von der langen Seite her locker aufrollen und mit einem Brotmesser in ca 2cm dicke Scheiben schneiden. Auf Backbleche geben (ergibt 2 Bleche) und bei 160°C Umluft ca 20 Minuten backen.

Mit angerührtem Puderzucker bestreichen