Süsse Schmandfladen

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Aldona Led

Zutaten (12 Fladen):
Hefeteig:
500 g Mehl (+2-3 El, so dass der Teig gut ist)
4 El Zucker
1 Pck Hefe
250 ml Milch, warm
2 Vanilliezucker
2 Ei
1 El gehäufte Butter flüssig

Schmandmasse:
4 Becher Schmand
2 Puddingpulver
2 Eigelb
Zimt/Zucker nach Geschmack

Zubereitung:
Geschmeidigen Hefeteig herstellen (Knethaken).

Den Teig ruhen lassen (bei 35 Grad, 30 min).

Zu Fladen ausrollen (von Hand oder mit Pastawalze) und im Backofen oder der CC noch mal bei 35 Grad gehen lassen.

Danach mit Glas eindrücken (einen Rand lassen), mit Ei

bestreichen und mit Schmandmasse (vorher mit Flexi gerührt) füllen und backen bei O/U-Hitze 180 Grad um die ca. 20 Min.

Danach gleich mit Zimtzucker bestreuen.