

Plundergebäck

Puddingbrezeln



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Kerstin Wulfes
Zutaten und Zubereitung:

Für den Pudding:

1,5 Päckchen Vanillepuddingpulver

500 ml Milch

60g Zucker oder nach Geschmack

Vanillepudding nach Packungsanleitung zubereiten (Flexielement), hierbei allerdings 1,5 Päckchen verwenden. Den fertigen Pudding in eine kleine Schüssel umfüllen, mit Folie abdecken -so entsteht keine Haut – und abkühlen lassen.

Für den Teig:

125 ml Milch

1/2 Würfel frische Hefe

350g Mehl

1 Prise Salz

3 EL Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

(die Milch sollte Zimmertemperatur haben)

100g weiche Butter

Für die Glasur:

Puderzucker

Milch

Milch, Hefe, Ei, Zucker, Vanillezucker und das Salz in eine Schüssel geben und verrühren. Das Mehl komplett dazu geben und mit dem Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Sollte er noch kleben, dann noch etwas Mehl dazugeben. Aber nur so viel wie nötig.

Den Teig zu einem Rechteck ausrollen. Das Rechteck liegt quer. Nun etwas Butter auf die rechte Seite des Rechtecks streichen -nicht zu dünn, nicht zu dick. Die Butter so einteilen, dass sie für 4 x Aufstreichen reicht. Den Rand etwas frei lassen, damit die Butter beim Falten nicht heraus drückt. Nun den Teig von links, bis zur Mitte der rechten, mit Butter bestrichenen Seite, falten, und dann von rechts, bis zur Mitte des Rechtecks. Jetzt ist es ein gefaltetes kleineres Rechteck, was in Folie für 10 Minuten in den Gefrierschrank kommt.

Nach 10 Minuten wird der Teig wieder zu einem größeren Rechteck ausgerollt, die rechte Seite mit Butter bestrichen, gefaltet und in den Gefrierschrank gelegt. Also der vorige Prozess wird wiederholt – das Ganze macht man insgesamt 4 Mal.

Nach dem 4. Durchgang wird der Teig wieder zum großen Rechteck ausgerollt. Meines hatte ca. 35x 24 cm. Nun schneidet man 12 lange Streifen. Diese werden etwas aufgezwickelt. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech zur Brezel formen. Damit sie nicht zu eng liegen, sollte man 2 Backbleche verwenden.

Den erkalteten Pudding durchrühren, in einen Spritzbeutel geben und jeweils in die 2 Brezellocher eine Portion geben.

Backofen vorheizen. 170° Umluft oder 190° Ober- / Unterhitze

Nun darf der Teig endlich gut 30 Minuten aufgehen. Ich habe die Bleche in der Zeit mit Geschirrtüchern abgedeckt.

Dann in den heißen Backofen geben. Ca. 15 Minuten – immer

Blickkontakt halten, damit die Brezeln nicht verbrennen. Sie sollten goldbraun werden.

Ich nehme lieber Ober-/ Unterhitze, deswegen backe ich die Bleche nacheinander. Bei Umluft können natürlich beide gleichzeitig gebacken werden.

Je nach Geschmack mit Puderzucker bestreuen, oder aus Puderzucker und Milch einen dickeren Zuckerguss herstellen. Auf dem Plunderstück verteilen. Die Brezeln auf dem Blech erkalten lassen, damit der noch warme Pudding nicht herausläuft und den Guss trocknen lassen.