



MOHN-PUDDING-SCHNECKEN MIT STREUSELN

Zutaten:

Teig:

- 1 Pckg. Trockenhefe
- 3 EL Wasser
- 1 Pck. Vanille Zucker
- 60g Zucker
- 500g Mehl
- 1 Prise Salz
- 90g weiche Butter
- 1 Ei
- 200ml Milch

Füllung:

- 1 Pck. MohnBack/Mohnfix
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 3 EL Zucker
- 375ml Milch

Streusel:

- 100g Mehl
- 50g Zucker
- 65g weiche Butter
- 1/2 TL Vanille-Paste

- Ober-/Unterhitze
- 200 Grad
- 20 - 30 min Backzeit

So geht's:

- 1** Die Trockenhefe in 3 EL warmes Wasser einrühren und Mehl, Vanillezucker und Zucker hinzugeben. Ebenso die Milch, eine Prise Salz, das Ei und die weiche Butter. Das ganze zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
- 2** Nach 45 Minuten die Füllung vorbereiten. Dafür die Milch in einen Kochtopf geben. Das Puddingpulver und den Zucker in einer kleinen Schüssel vermengen und 5 EL der Milch hinzufügen. Das ganze solange verrühren, bis keine Klümpchen mehr sind. Die restliche Milch im Topf aufkochen und unter Rühren die Puddingpulvermischung hinzugeben. 2 Minuten lang unter Rühren aufkochen, vom Herd nehmen und weiterrühren. Das MohnBack/Mohnfix in den noch warmen Pudding unterrühren.
- 3** Den Teig aus der Schüssel nehmen und rechteckig ausrollen. Den Pudding auf dem ausgerollten Teig verstreichen und weiter auskühlen lassen.
- 4** Währenddessen die Streusel zubereiten, in dem man alle Zutaten mischt und verknetet.
- 5** Den etwas ausgekühlten Teig dann von der längeren Seite her einrollen und das Ende fest andrücken. In ca. 2-3 cm breite Schnecken schneiden und mit etwas Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen. (Gegebenenfalls mit den Händen in Form bringen) Nochmals 15 min gehen lassen. Zu guter letzt die Streusel darauf verteilen und die Schenken bei ca. 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 25-30 minuten backen.

