



PUDDINGSCHNECKEN MIT HEFETEIG

So geht's:

Zutaten:

Hefeteig:

- 500g Mehl
- 200ml warme Milch
- 1 Pckg. Trockenhefe
- 50g Zucker
- 2 Pckg. Vanillezucker
- 2 Eier
- 100g weiche Butter

Füllung:

- 2 Pckg. Vanillepudding-Pulver
- 80g Zucker
- 800ml Milch

- Umluft
- 175 Grad
- ca. 20 - 25 Minuten

1 Die Hefe kurz in den warmen Milch auflösen, gemeinsam mit dem Mehl, dem Zucker, dem Vanillezucker und den Eiern in eine Schüssel geben. Die weiche Butter, welche nicht heiß sein darf, dazugeben. Alles mit dem Knethaken mind. 8-10 Minuten verrühren. Den Teig nun an einem warmen Ort, zum Beispiel auf der Heizung (nicht zu heiß!) für mindestens eine Stunde gehen lassen.

2 Während der Teig geht, kann die Füllung zubereitet werden. Dafür das Puddingpulver mit dem Zucker in eine kleine Schüssel geben. Ca. 10 EL der 800ml Milch dazugeben und solange miteinander verrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Die restliche Milch in einem Kochtopf zum Kochen bringen. Unter Rühren das aufgelöste Puddingpulver hinzugeben, kurz aufkochen lassen und dann vom Herd nehmen, dabei weiter rühren. Nun den Pudding auskühlen lassen.

3 Wenn der Teig sich mindestens verdoppelt hat, diesen aus der Rührschüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz mit den Händen durchkneten. Dann rechteckig ausrollen. Den Pudding, dieser darf nicht mehr heiß sein, auf den ausgerollten Teig geben und gleichmäßig verteilen.

4 Nun von der langen Seite her den Teig aufrollen. Mit einem Messer ca. 3cm dicke Scheiben abschneiden. Diese mit der abgeschnittenen Seite auf eine Backblech mit Backpapier setzen, dabei etwas Abstand lassen. Nun die Schnecken nochmal 30min gehen lassen. Dabei schonmal den Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

5 Anschließend die Schnecken für ca. 20-25min bei 175 Grad Umluft backen.

