Pudding-Hörnchen

Die Pudding-Hörnchen schmecken zum Frühstück, als Nachtisch oder Zwischendurch. Ein vorzügliches Rezept für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h

Zutaten

Für den Teig

225 g	Mehl
125 g	Milch (lauwarm)
60 ml	Öl
0.25 Würfel	Germ
0.5 TL	Salz
1 EL	Zucker

Für den Pudding

0.5 Packungen	Puddingpulver (Vanille)
220 ml	Milch
1 EL	Zucker

Zum Bestreichen

1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Für die **Pudding-Hörnchen** zuerst den Pudding kochen. Dazu das Puddingpulver mit dem Zucker und ein paar Esslöffeln von der Milch zu einer glatten Sauce anrühren.

2. Die restliche Milch in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen.

3. Dann den Topf vom Herd ziehen, die Pudding-Sauce einrühren, den Topf erneut auf die heiße Herdplatte ziehen und unter Rühren ca. 30-60 Sekunden leicht köcheln lassen. Der Pudding sollte nun unter gelegentlichem Rühren ganz auskühlen.

4. In der Zwischenzeit den Teig zubereiten. Dazu Germ und Zucker in der lauwarmen Milch auflösen.

5. Danach das Mehl (gesiebt), das Salz und das Öl in eine Schüssel geben.

6. Nun die Germ-Milch hinzufügen und alle Zutaten gründlich zu einem glatten Teig verkneten.

7. Den Teig hinterher in eine leicht bemehlte Schüssel setzen und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde ruhen lassen.

8. Jetzt den Teig in 6 gleichgroße Stück teilen.

9. Dann jedes Teil mit den Händen zu einer runden Kugel schleifen.

10. Nun jede Kugel zu einer ovalen Zunge auswalken. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

11. Danach auf eine Hälfte der Zunge etwas von dem Pudding streichen.

12. Als nächstes die andere Hälfte in längliche Streifen schneiden und anschließend die Puddinghälfte darüber klappen.

13. Jetzt den Teig aufrollen, sodass sich die Einschnitte danach außen befinden.

14. Die Rohlinge nun in Hörnchen-Form auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit etwas verschlagenem Ei bepinseln. Die Hörnchen sollten jetzt im Backofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Die Pudding-Hörnchen vor dem Servieren mit etwas Staubzucker dekorieren.