Pudding-Kekse

Wer am Nachmittag gerne mal zu einem Stück Kleingebäck greift, sollte sich das Rezept von den Pudding-Keksen unbedingt merken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

Für den Teig

2 Stk.	Eier
80 g	Zucker
0.5 TL	Vanilleextrakt
100 ml	Milch
1 EL	Öl
270 g	Mehl
10 g	Backpulver

Für den Pudding

50 g	Zucker
20 g	Speisestärke
1 Stk.	Eigelb
250 ml	Milch
0.5 TL	Vanilleextrakt

Zum Belegen

Nach Belieben	Schokoladendrops

Zum Bestreuen

Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Pudding-Kekse** zuerst den Pudding zubereiten. Dazu den Zucker, die gesiebte Speisestärke, das Eigelb und den Vanilleextrakt in einen Topf geben.

2. Nun die Milch hinzufügen und alles klümpchenfrei verrühren.

3. Dann den Topf auf den Herd stellen und unter Rühren zum Köcheln bringen.

4. Wenn die Masse zu einem Pudding angedickt ist, den Topf vom Herd nehmen und den Pudding unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

5. Jetzt den Teig zubereiten. Dazu die Eier mit dem Zucker und dem Vanilleextrakt schaumig schlagen.

6. Danach die Milch und das Öl unterrühren.

7. Nun das Mehl (gesiebt) mit dem Backpulver vermengen und nur so lange unterrühren, bis man einen gleichmäßigen Teig hat.

8. Dann 2 Spritzbeutel, einen mit einer etwas größeren und einen mit einer etwas kleineren Tülle vorbereiten. Die Form spielt dabei keine Rolle. Parallel den Backofen schon mal zeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

9. Jetzt zuerst den Teig in den Spritzbeutel mit der größeren Tülle füllen und Schnecken auf das Backblech aufdressieren. Dabei zwischen den Schnecken etwas Abstand bewahren.

10. Danach den Pudding in den anderen Spritzbeutel füllen, und (ruhig großzügig) ebenfalls Schnecken auf die Teig-Schnecken aufdressieren.

11. Jetzt noch die Schnecken nach Belieben mit ein paar Schokoladen-Drops dekorieren und anschließend im Ofen ca. 15 Minuten goldgelb backen. Die Kekse bleiben hinterher soft.

12. Vor dem Servieren das Gebäck noch mit etwas Staubzucker dekorieren. Die Menge ergibt ca. 16-20 Kekse.

Tipp

Für die Pudding-Kekse kann man anstatt Schokoladen-Drops auch Schokoladenraspeln, Schokoladenstreusel oder einen kleinen Klecks Marmelade verwenden.