Pudding-Taschen

Pudding-Taschen schmecken selbst gemacht immer noch am besten. Ein Rezept das schnell auf dem Tisch ist und nie aus der Mode kommt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

1 Packung	Blätterteig (Rolle)
2 Stk.	Eigelbe
30 g	Zucker
0.5 Packungen	Vanillezucker
12 g	Mehl
12 g	Speisestärke
230 ml	Milch

Zum Bestreichen

1 Stk.	Eigelb
1 Schuss	Milch

Für die Dekoration

Nach Belieben	Kuvertüre

Zubereitung

1. Für die **Pudding-Taschen** zuerst den Pudding zubereiten. Dazu die Eigelbe, den Zucker, den Vanillezucker, die Speisestärke, das Mehl und einen Schluck von der Milch in eine Schüssel geben und zu einer glatten Sauce verrühren.

2. Dann die restliche Milch in einen Topf geben, einmal kurz aufkochen lassen, die angerührte Sauce unterrühren und so lange Rühren, bis die Sauce zu einem Pudding andickt. Den

Pudding anschließend unter gelegentlichem Rühren etwas abkühlen lassen.

3. Nun den Blätterteig ausbreiten und in vier gleichgroße Rechtecke schneiden. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 200 °C Umluft vorheizen.

4. Jetzt etwas Pudding auf eine Hälfte von einem Rechteck drauf klecksen.

5. Danach auf der Hälfte ohne Pudding ein paar Schlitze mit einem Messer rein schneiden.

6. Nun die Hälfte mit den Schlitzen über die Pudding-Hälfte klappen und mit einer Gabel die offenen Seiten zusammendrücken.

7. Letztendlich das Eigelb mit der Milch verschlagen und die Teigtaschen damit einstreichen. Die Pudding-Taschen sollten nun im Ofen ca. 15 Minuten backen und bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

8. Zum Schluss die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen und die Taschen damit beliebig dekorieren.

Tipp

Die Pudding-Taschen schmecken zu einer Tasse heißen Kaffee oder Kakao besonders gut.