Puddingbrezel

Das Rezept für die Puddingbrezel ist zwar etwas aufwendiger, aber lohnt sich. Das Gebäck lässt sich prima aus der Hand essen und ist somit grade bei Kindern sehr beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,5 h

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

100 g	Butter (Zimmertemperatur)
1 Stk.	Eigelb (zum Bestreichen)
1 EL	Milch (zum Bestreichen)

Für den Teig

420 g	Mehl (gesiebt)
40 g	Naturjoghurt
1 Stk.	Ei
0.5 Würfel	Hefe (frische)
5 EL	Zucker
1 Schuss	Öl
180 ml	Milch (lauwarm)

Für den Pudding

420 ml	Milch
1 Packung	Vanillepuddingpulver
3 EL	Zucker

Zum Dekorieren

50 g	Staubzucker
1 Spritzer	Milch (zum Guss anrühren)

Nach Belieben	Mandelblättchen

Zubereitung

1. Für die **Puddingbrezel** die Hefe in der Milch auflösen.

2. Das Mehl mit dem Joghurt, dem Ei, dem Zucker und dem Öl in eine Schüssel geben. Dann die Hefemilch hinzufügen und alles ca. 4-7 Minuten verkneten. Den Teig in einer Schüssel, abgedeckt an einen warmen Ort stellen und 20 Minuten Ruhen lassen.

3. Nun aus der Milch, dem Vanillepuddingpulver, und dem Zucker nach Packungsanleitung einen Vanillepudding kochen und diesen unter regelmäßigem Rühren abkühlen lassen.

4. Jetzt den Teig in 5 gleichmäßig große Teile teilen und einzeln, auf einer bemehlten Arbeitsfläche, dünn ausrollen. Dann die Teigplatten mit der Butter bestreichen und übereinander legen. Dabei aber einen Rand von ca.1-2cm ringsum freilassen. Dann schon mal den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

5. Danach den Teigstapel nochmals mit dem Nudelholz ausrollen, die Kanten etwas begradigen und Streifen (ca. 2 cm breit) abschneiden.

6. Die Streifen nun verkordeln/verzwirbeln und zu einer Brezel formen (die Masse ergibt ca. 10-12 Stück). Diese dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und schon mal das Eigelb mit der Milch verquirlen.

7. Dann die Brezel mit Pudding füllen (das geht am besten mit einem Spritzsack), so dass der Boden bedeckt ist und nochmal ca. 10 Minuten ruhen lassen. Danach den Teig mit dem Eigelb bestreichen und im Ofen ca. 16-20 Minuten (je nach gewünschter Bräune) fertig backen.

8. In der Zeit schon mal die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten und den

Puderzucker mit etwas Milch zu einem Guss anrühren.

9. Zum Schluss die Brezel mit dem Guss einpinseln und mit den Mandelblättchen bestreuen.

Tipp

Die Puddingbrezel zusätzlich noch mit Nüssen dekorieren.