Puddingschnecken

Die Puddingschnecken mit Germteig und Vanillepudding sind besonders saftig und köstlich. Das Rezept für das süße Kleingebäck gelingt bestimmt.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

für den Germteig

220 ml	Milch
100 g	Butter
450 g	Weizenmehl (Type 405)
60 g	Zucker
1 Prise	Salz
0.5 Würfel	Germ (21 g)
1 Stk.	Ei

für die Füllung

1 Packung	Vanillepuddingpulver
60 g	Zucker
450 ml	Milch

zum Bestreichen

4 EL	Marillenmarmelade
2 EL	Wasser
	Mandelblättchen

Zubereitung

1. Zuerst den Germteig für die **Puddingschnecken** zubereiten. Dazu die Milch mit Butter lauwarm in einem Topf erwärmen. Das Mehl mit Zucker und Salz in eine Rührschüssel versieben. Die Germ hinein bröseln und die Milch und das Ei zugeben. Mit einem Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Den Germteig zugedeckt an einem warmen Platz gehen lassen.

2. Für die Füllung das Vanille-Puddingpulver mit Zucker und vier Esslöffel Milch glattrühren. Die restliche Milch in einem Topf aufkochen, Pudding einrühren und zirka 1 Minuten köcheln lassen. In eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und kühl stellen.

3. Den Backofen auf 180 C° Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

4. Jetzt den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca.60 x 40 cm) ausrollen. Den Pudding darauf verteilen und die Ränder etwa 1 cm frei lassen.

5. Von der Längsseite einrollen und mit dem Messer etwa 2 cm breite Schnecken schneiden. Die Teigenden einklappen.

6. Mit Abstand auf die Backbleche legen und im Ofen etwa 20 Minuten backen. Danach etwa abkühlen lassen.

7. Die Marillenmarmelade mit Wasser verrühren, in einem Topf kurz aufkochen. Die Schecken damit mit einem Pinsel bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Tipp

Die Marmelade kann man natürlich weglassen, aber durch das Bestreichen mit der heißen Marillenmarmelade bleiben die Puddingschnecken noch länger saftiger.