Streuselschnecke mit Vanillefüllung

Ein tolles Rezept für jede Kaffeetafel: Die Streuselschnecke mit Vanillefüllung passt als köstliches Gebäck zu jedem Anlass.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

630 g	Mehl
150 g	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
170 g	Butter
250 ml	Milch
1 Würfel	Germ
30 g	Mandeln (gemahlene)
500 g	Schlagobers
250 g	Sauerrahm
2 Packungen	Vanillepuddingpulver
1 Prise	Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die Streuselschnecke mit Vanillefüllung zuerst 4/5 des Mehls mit der Hälfte des Zuckers, der Hälfte des Vanillezuckers und etwas Salz vermischen. Etwas weniger als die Hälfte der Butter in kleinen Flöckchen dazugeben und unterrühren.

2. Die Milch in einem Topf erwärmen und die Hefe einrühren, bis sie sich auflöst. Zu der Mehlmischung geben und alles gut verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

3. Währenddessen zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig zu bierdeckelgroßen

Fladen formen und auf die Bleche legen. Dort weitere 20 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 175°C vorheizen.

4. In der Zwischenzeit das restliche Mehl mit dem restlichen Zucker und Vanillezucker sowie etwas Salz mischen. Gemahlene Mandeln und die restliche Butter unterkneten.

5. Teig zu kleinen Streuseln zerbröseln und über die Fladen streuen. Leicht andrücken. Im Ofen ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Währenddessen Schlagobers, Sauerrahm und Vanillepuddingpulver steif schlagen.

6. Fladen quer halbieren. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und dekorativ auf die untere Hälfte spritzen. Die obere Hälfte als Deckel daraufsetzen und mit Staubzucker bestreuen. Sofort servieren.

Tipp

Die Streuselschnecke mit Vanillefüllung kann nach Belieben mit gesüßten Kirschen verfeinert werden.