



Puddingschnecken

Zutaten für die Puddingschnecken:

Germteig:

500 g Weizenmehl
1 Pkg. Trockengerm
70 g Zucker
1 Prise Salz
1/4 l lauwarme Milch
80 g Butter, flüssig

Puddingfüllung:

1 Pkg. Vanillepuddingpulver
2 EL Zucker
350 ml Milch

Für den Germteig wird die Milch lauwarm erwärmt und der Butter geschmolzen. Nun werden alle Zutaten gemischt und zu einem geschmeidigen Teig geknetet. Er soll nicht mehr am Schüsselrand kleben bleiben. Den Teig lässt man zugedeckt mindesten 45 Minuten bei Zimmertemperatur rasten.

Für die Füllung wird der Pudding nach Packungsanleitung zubereitet, nur mit der Milchmenge wie oben angegeben. Damit keine Klümpchen entstehen, soll der Pudding während des Auskühlens immer wieder umgerührt werden.

Der Germteig wird zu einem Rechteck von ungefähr 25 x 65 cm ausgerollt. Nun streicht man den Pudding auf das Rechteck. 1/3 des Randes an der langen Seite wird nicht bestreichen, damit beim Aufrollen die Puddingfüllung nicht herausquillt.

Der Teig wird von der langen Seite, wo man die Füllung draufgestrichen hat, vorsichtig aufgerollt. Mit einem Messer schneidet man ungefähr 3 cm dicke Schnecken ab und setzt sie auf ein Backblech.

Die Puddingschnecken etwa 20-25 Minuten bei 180°C goldbraun backen und nach dem Auskühlen mit Staubzucker bestreuen.

