

Fluffig, cremig, fruchtig: Puddingschnecken mit Johannisbeeren

VORBEREITEN

75
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 20 Schnecken

Für den Hefeteig

125 ml Milch
1 Päckchen Trockenhefe
100 g Butter
500 g Mehl
1 Prise(n) Salz
1 Päckchen Vanillezucker
50 g Zucker
2 Eier

Für die Füllung

2 Päckchen Vanillepuddingpulver
500 ml Milch
6 Esslöffel Zucker
200 g Johannisbeeren (geputzt)

Für den Guss

4 Esslöffel Puderzucker
1 Schuss Wasser

Besonderes Zubehör

Backblech

fluffigem Hefeteig gemütlich machen, kann das nur genial sein. Da kannst du dir ruhig mal ein Schneckchen gönnen...oder zwei.

- 1 -

Für den Hefeteig Milch leicht erwärmen, und Butter zerlassen. Trockenhefe und eine Prise des Zuckers in die Milch rühren, 5 Minuten reagieren lassen.

- 2 -

Mehl mit Salz, Vanillezucker und restlichem Zucker vermengen. Hefemilch, abgekühlte Butter und Eier hinzugeben. Zu einem Teig kneten und an einem warmen Ort abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

- 3 -

Puddingpulver nach Packungsanweisung mit 500 ml Milch und Zucker zubereiten, mit Frischhaltefolie abgedeckt abkühlen lassen.

- 4 -

Teig erneut durchkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 40 x 60 cm) ausrollen. Mit Pudding bestreichen, dabei an allen Seiten einen Rand von 1 cm lassen. Johannisbeeren auf dem Pudding verteilen.

- 5 -

Backblech mit Backpapier auslegen. Teig von der langen Seite her eng aufrollen. Rolle mit einem Sägemesser in 2 cm dicke Schnecken schneiden. Auf das Backblech legen und erneut an einem warmen Ort abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

- 6 -

Na Schnecke? Lust auf was Saures? Wenn es sich cremiger Vanillepudding und saftige Johannisbeeren in

Fluffig, cremig, fruchtig: Puddingschnecken mit Johannisbeeren

Backofen auf 180° C Ober- Unterhitze vorheizen.
Schnecken im heißen Ofen 15 Minuten backen.

- 7 -

Puderzucker mit Wasser verrühren. Warme Schnecken
damit besprenkeln, auskühlen lassen.