



# 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

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

Backofen auf 180° C Ober- Unterhitze vorheizen.

## Fluffig, cremig, fruchtig: Puddingschnecken mit Johannisbeeren

Schnecken im heißen Ofen 15 Minuten backen.

- 7 -

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