

Selbstgemachte Puddingteilchen wie frisch vom Bäcker

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

80
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Teilchen

Für den Hefeteig

250 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
40 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise(n) Salz
200 g Quark
1 Ei

Für die Puddingfüllung

1 Päckchen Vanillepuddingpulver
250 ml Milch
300 g Quark

Zum Bestreichen / Bestreuen

2 Esslöffel Milch
3 Esslöffel gehobelte Mandeln
3 Esslöffel Aprikosenmarmelade (ohne Stücke)

- 1 -

Für den Teig Mehl mit Trockenhefe, Zucker, Vanillezucker und Salz vermengen. Ei und Quark hinzugeben. Zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

- 2 -

Währenddessen die Puddingfüllung zubereiten. Pudding mit Milch und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten. Abkühlen lassen. Quark unterheben.

- 3 -

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 4 -

Teig zu einem Rechteck ausrollen. Teig von der langen Seite aus in ca. 2,5 cm breite Streifen schneiden. Streifen zwirbeln, zu Brezeln formen und auf dem Backblech platzieren.

- 5 -

Puddingfüllung in die freien Flächen der Brezeln füllen. Brezeln mit Milch bestreichen. Mit Mandeln bestreuen. Im heißen Ofen ca. 17 Minuten backen. Die noch heißen Brezeln mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Auskühlen lassen.

Das Beste vom Bäcker ist ab heute das Beste aus deinem heimischen Backofen: frisch gebackene, herrlich duftende und noch besser schmeckende Hefeteilchen mit cremiger Puddingfüllung. Zum Reinlegen lecker! Aber das wäre zu schade...