Puddingbrezel



Von Kuchenfee

Heute gibt es einen absoluten **Bäckerei-Klassiker**, den fast jeder liebt: **Puddingbrezeln bzw. Puddingteilchen**! 😍 Diese feinen Gebäckstücke mit cremiger Vanillefüllung, zartem Plunderteig und glänzender Glasur sind ein echtes Highlight in jeder Bäckereitheke – und mit diesem Rezept kannst du sie ganz einfach zu Hause nachbacken!

In diesem Video zeige ich dir, wie du **original Puddingbrezeln** mit selbstgemachtem **Plunderteig** herstellst – für das authentische, buttrig-knusprige Ergebnis. Aber ich weiß: Manchmal muss es auch schnell gehen! Deshalb verrate ich dir auch eine einfache **Alternative mit Blätterteig aus dem Kühlregal**, die blitzschnell gelingt und trotzdem unglaublich lecker schmeckt.

🎥 Was dich in diesem Video erwartet:

✔ **Plunderteig selber machen** – Schritt für Schritt erklärt, damit er perfekt gelingt

✔ **Blätterteig-Shortcut** – für eine schnelle Variante ohne großen Aufwand

✔ **Die perfekte Vanillecreme-Füllung** – samtig, aromatisch und unwiderstehlich lecker

✔ **Aprikotur & Glasur** – warum Bäcker diesen wichtigen Schritt niemals auslassen

✔ **Profi-Tipps zur perfekten Puddingbrezel** – für Bäcker-Qualität in der heimischen Küche

💡 Warum werden Puddingbrezeln aprikotiert und glasiert?

Die Kombination aus **Aprikosenkonfitüre & Glasurfondant** sorgt nicht nur für einen wunderschönen Glanz, sondern hat auch einige **geheime Vorteile**, die viele nicht kennen:✔ **Verstärkt die natürliche Farbe** des Gebäcks für einen appetitlichen Look✔ **Sorgt für eine feine Fruchtnote** und eine leichte Karamellisierung✔ **Erhöht die Haltbarkeit**, indem es das Gebäck vor dem Austrocknen schützt✔ **Bietet eine perfekte Grundlage für weitere Dekorationen**, wie Nüsse, Marzipan oder Schokolade

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**35 min**	**n/a**	**45 min**

8 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

90 g	Zucker
1	Ei
45 g	Speisestärke
430 ml	Milch
1/2	Vanilleschote
50 g	Butter
2 Paket	Blätterteig oder Plunderteig
200 g	Aprikosenkonfitüre
	Glasur Fondant

oder etwas Puderzucker um eine Zuckerglasur zu machen

Werkzeuge

- Waage
- Schüssel
- Topf
- Schneebesen

Zubereitung

01 Zucker & Speisestärke verrühren. Ei dazugeben & nochmals kräftig rühren.

02 Milch mit Vanille Mark & der ausgekratzen Schote zum kochen bringen.

03 Einen kleinen Schluck der kochenden Milch zur Ei Mischung geben & kräftig rühren. Dann noch zwei weitere male einen Schluck Milch dazu geben & die Mischung dann komplett in die kochende Milch schütten & unter ständigem rühren für eine Minute kochen.

04 Vanilleschote entfernen & vom Herd nehmen. Butter einrühren.

05 Heisse Creme abdecken & komplett auskühlen lassen.

06 Ofen vorheizen : 180°C Umluft, 190°C Ober-Unterhitze.

07 Blätterteig eventuell mit etwas Wasser oder Eiweiß bestreichen und aufeinander kleben & in ca. 3cm breite Streifen der langen Seite nach schneiden. Die Streifen in Brezel drehen und auf ein Backblech legen.

08 Die abgekühlte Vanillecreme in einen Spritzbeutel füllen und die Puddingbrezel damit befüllen.

09 Im Ofen backen bis der Blätterteig goldbraun ist. 15-20 Minuten.

10 Aprikosenkonfitüre mit einem Schluck Wasser blubbernd aufkochen. Die kochend heisse Konfitüre mit einem Pinsel auf die Teilchen streichen & einige Minuten warten damit die Konfitüre Zeit hat abzukühlen/gelieren.

11 Den Glasurfondant vorsichtig auf lauwarm/Handwarm erwärmen, bei Bedarf einen Schluck Wasser oder ein Eiweiß dazu geben um die Konsistenz zu verdünnen, dann auf die Brezel auftragen.