

Puddingschnecken

Von Kuchenfee

Saftiger Hefeteig, cremiger Vanillepudding, on top ein paar Schoko-Stückchen, die im Ofen gerade so anschmelzen: das sind **Puddingschnecken wie vom Bäcker**, nur dass sie aus meinem Ofen kommen und ihr ganz genau wisst, was drin ist. Der Teig ist mein All-Time-Favorite-Hefeteig, also das alte Zopfrezeppt meiner Oma, das ich seit Jahren für alles benutze, was rund, weich und mit Liebe gewickelt ist.

Mein kleiner Konditorinnen-Trick steckt im Pudding: ich verteile ihn **noch warm auf dem Teig**, dadurch geht der Hefeteig direkt nochmal richtig stark auf und ich spare mir die zweite Gehzeit komplett. Der Teig wird dadurch fluffig und die Schnecken bleiben auch am nächsten Tag mit einer Tasse Kaffee mega saftig. Geschnitten wird übrigens mit Zahnseide statt Messer, damit die schöne Schneckenform nicht zerdrückt wird, sondern sauber bleibt. Hier kommt mein Rezept für meine fluffigen Puddingschnecken mit Hefeteig:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	12 min	1 Std. 30 min	1 Std. 52 min

15 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

HEFETEIG

500 g Mehl

4 EL Zucker

1/2 Hefe

Würfel

250 ml Milch

50 g Butter

weich

1 x Ei

1 Prise Salz

CREME

350 ml Milch

1 Puddingpulver

Päckchen

Vanille

3 EL Zucker

AUSSERDEM

Schokodrops

1 x Ei

Werkzeuge

Küchenmaschine

Waage

Topf

Schneebesen

Winkelpalette

Zubereitung

1. HEFETEIG

01 Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde darin formen und die Hefe rein bröseln. Mit Zucker & warmer Milch bedecken und 10 Minuten stehen lassen.

02 Ist die Hefe aufgeschäumt, die restlichen Zutaten dazu geben und zu einem Teig verkneten. Abgedeckt für 1 Stunde ruhen lassen.

2. FÜLLUNG

01 Milch mit Zucker auf den Herd setzten und den Pudding nach Packungsanleitung herstellen.

02 Heissen Pudding sofort abdecken und auskühlen lassen.

3. ZUSAMMENSETZTEN

01 Teig auf die Arbeitsfläche stürzen und ausrollen, den Pudding darauf verstreichen, Schokodrops verteilen und von der langen Seite aufrollen.

02 Die Rolle in Schnecken von jeweils etwa 3 cm Stärke schneiden & auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

03 Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

04 Vor dem backen, die Schnecken mit dem verquirlten Ei bestreichen und für etwa 10-15 Minuten backen.