

## Puddingschnecken



etwa 20 Stück

### Zutaten / Teig:

300ml lauwarme Milch

110g Zucker

120g sehr weiche Butter / Margarine

1 Ei (L)

1/2 Teel Salz

1-2 Teel. gemahl. Kardamon ( ich nehme 1.Tel, leicht gehäuft)

1 Würfel frische Hefe (42g)

750g Weizenmehl

### Füllung:

2 Päckchen Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack

750 ml Milch

80 g Zucker

## Zubereitung

Aus den Zutaten für den Teig einen Hefeteig zubereiten:.

Milch mit dem Kardamon handwarm erwärmen.

Hefe in eine Backschüssel bröseln, mit der warmen Milch-Hefemischung, mit Zucker, Salz, weicher Butter/Margarine und Ei auflösen. Und zu einer homogenen Masse verrühren.

Nach und nach das Mehl hinzufügen .... erst mit einem Löffel, später von Hand alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Der Teig muss nun in der Schüssel, mit einem Tuch abgedeckt, aufgehen. Er sollte fast die doppelte Größe haben. Dauer bei mir ca. 1-1 ½ Std.

( Oder man bereitet den Teig mit der Küchenmaschine zu.)

3

Für die Füllung Pudding nach Packungsanleitung, aber nur mit 750 ml Milch, zubereiten und erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren. Anschließend die Rosinen unterrühren.

In der Zwischenzeit das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

4

Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Den Teig zu einem Rechteck (60 x 40 cm) ausrollen und mit dem Pudding bestreichen. Den Teig von der kurzen Seite her aufrollen, in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden.

6-8 Scheiben mit Abstand auf das Backblech legen und die übrigen auf Backpapier legen. Die Scheiben nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.

5

Das Backblech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 15 Minuten

TIPP: Die Puddingschnecken lassen sich prima einfrieren.