



Puddingschnecken

mit Vanillecreme

ERGIBT: CA. 15STK.

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 30MIN.

BACKZEIT: CA. 20MIN.

ZUTATEN

Teig:

1/2 Würfel Hefe (ca.21g)

2 EL Wasser, warm

80g Zucker

1 Ei

1 TL Salz

200ml Milch, Raumtemperatur

500g Mehl

80g Butter, flüssig

Füllung:

700g backfeste

Vanillecreme/Vanillepuding

Glasur:

80g Puderzucker

4 EL Zitronensaft oder Wasser

ZUBEREITUNG

1. Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Füge nun die Eier, Salz, Mehl und Milch hinzu. Vermische die Zutaten auf niedrigster Stufe. Anschliessend die flüssige Butter hinzugeben und für ca. 10min. zu einem weichen und geschmeidigen Teig kneten.
2. Forme ihn zu einer Kugel und lege ihn zurück in die Schüssel. Decke ihn ab und lasse ihn für ca. 30-60min. auf das Doppelte aufgehen.
3. Die Vanillecreme wie nach Anweisung der Packung Folgen und im Kühlschrank abgedeckt zur Seite stellen.
4. Gib den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und rolle ihn gleichmässig und rechteckig (40x50cm) aus. Die Vanillecreme gleichmässig verteilen, am Rand etwas frei lassen. Rolle ihn nun von der längeren Seite her auf. Mit einer Küchenschnur in ca. 2cm grosse Stücke schneiden.
5. Die Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Blech absetzen und für ca. 30min. ruhen lassen. In der Zwischenzeit, **Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.** Anschliessend für ca. 20min. goldbraun backen.
6. Für die Glasur die Zutaten miteinander vermischen, die noch heissen Schnecken bepinseln.



