Hefe-Pudding-Schnecke mit Rosinen

... und sebst gekochtem Vanillepudding o. Tüte 🙂

Zutaten:
für den Hefeteig:
550 g Mehl Type 550
6 g Hefe trocken
1 Ei
2 Tl Vanillezucker
60 ml Öl
250 ml Milch warme
1 Prise Salz

für den Pudding
250 ml Milch
1 st. Zitronenschale
1 Ei
50 g Zucker
15 g Stärke
400 ml alternativ Kochpudding zum kochen

100 g Rosinen

Zubereitung:
Hefeteig: Mehl und Hefepulver mischen. Ei, Zucker, Vanillezucker, Öl, Salz und warme Milch in eine Schüssel gut verrühren. Das Mehl-Hefegemisch zugeben und alles zu einem elastischen Teig verkeneten. Ca. 10 min. in der Küchenmaschine. Zu einer Kugel formen und abgedeckt 2 Std. ruhen lassen. Der Teig wird deutlich an Volumen gewinnen.
Pudding: Milch und Zitronenschale, wer mag auch Abrieb, erwärmen, nicht kochen. Ei, Zucker und Stärke mit etwas Milch glatt anrühren.
Zitronenschale aus der warmen mich nehmen. Die Ei-Stärke masse zu der warmen Milch geben und glatt rühren. Nun diese Masse zu einem Pudding verkochen. Dabei immer Rühren. Wenn der Pudding ferig ist, diesen dann mit Folie abdecken und erkalten lassen.
Die Rosinen mit etwas Traugensaft oder Wasser einweichen und Abgedeckt bis zur weiteren Verarbeitung zur Seite stellen.

Nach 2 std. Ruhezeit den Teig, auf einer bestaubten Backmatte, Backpapier oder Teigmatte, mit den Fingern zu einer rechteckigen Teigplatte aus einander drücken. Am Ende sollte ein Maß von ca. 40 X 40 cm ereicht werden. ggf. kann mit vorsichtigem Druck und einem Roll-, Nudelholz nach gearbeitet werden. Nun den Teig etwas ruhen lassen.
Den erkalteten Pudding, mit einer Winkelpalette, dünn und gleichmäßig, auf den Teig verstreichen. Die abgetropften Rosinen gleichmaäßig auf den Pudding verteilen. Nun den Teig zu einer „Roulade“ wickeln / aufrollen. Diese Rolle nun vorsichtig in ca. 3cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech absetzen. Es sollten nun 12 „Schnecken“ ergeben haben. Diese nun mit einem Tuch abdecken und für 10 Min. auf gare stellen.

Den Backofen auf 200°C vorheitzen. Das Geback in der mittleren Ebene einschiebnn und die Temperatur auf 180°C senken.

Nach ca. 20 Min. prüfen ob die gewünschte Bräune erreicht wurde ggf. noch weitere 5 Min. backen. Wenn die gewünschte Optik erreicht wurde die Puddingschnecken auf ein Gitter absetzen.

Tip:
Um einen besseren Glanz zu erreichen kann aprikodiert werden. Oder mit einem Gitter aus Zuckergus verziert werden.

Historie:
21.10.2023 Erster Versuch
05.11.2023 mit 400 ml Pudding zum kochen. Eine Schnecke in der Heisluftfrietüre gebacken, der Test war super.

Süßes Gebäck
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/gebaeck:hefe-pudding-schnecke?rev=1699211949

Last update: **05.11.2023 20:19**