

Puddinghörnchen

nach Slavass Rezept

Zutaten:

• für den Teig

- 250 ml Milch
- 1/2 Würfel Hefe
- 3 EL Zucker
- 500 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Eigelb
- 100 ml Öl

• für den Pudding

- ca 300 ml Milch
- 2 EL Zucker
- 1 Päckchen Puddingpulver (Vanille oder Schokolade nach Laune)



Zubereitung:

- Bereite zuerst aus den Zutaten für den Pudding einen etwas festeren Vanillepudding zu. Dann auskühlen lassen und dabei immer wieder glatt rühren.
- **Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen** - den Rost dabei im unteren Drittel
- Die Milch lauwarm erwärmen, Hefe und Zucker darin auflösen. (TM: 3 Min / 37°C / Stufe 2)
- Dann die restlichen Zutaten zugeben und das ganze ca. 4-5 Minuten verkneten. Die Zutaten ergeben einen wunderbar weichen Hefeteig der sich gut verarbeiten lässt und auch nicht klebt. (TM: ca. 3 Min / Teigknetstufe)
- Den Teig zu einer Rolle formen, diese in ca 12 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln formen. Ca. 15 Minuten gehen lassen.
- Danach jede Kugel zu einer Zunge ausrollen. Eine Hälfte der Zunge mit mehreren kleinen Schnitten versehen (bitte einen kleinen Rand stehen lassen). Auf die andere Hälfte etwas Pudding geben, dann aufrollen. Am besten drückt man den Rand rund um den Pudding etwas fest damit man sichergeht, dass keine Füllung auf den Zauberstein läuft.
- Die geformten Hörnchen noch etwas ruhen lassen (ca. 10 Minuten) dann in den Ofen geben und etwa 20 Min. auf der untersten Schiene je nach Ofen backen.

Kontaktdaten:

Beate Eichenseher

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐www.saugquad-und-lecker.de

https://eichenseher.shop-pamperedchef.de/willkommen/