

Vanille-Puddingschnecken

GROSSER RUNDER STEIN



Zutaten

Hefeteig

- 100 g Milch
- 100 g Sahne
- 60g weiche Butter
- 90 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Würfel Hefe
- 1 TL Salz
- 500 g Mehl

Füllung

- 400 ml Milch
- 20 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 Pck Vanillepuddingpulver
- 1 Becher Schmand

optional

- Schokodrops
- Beeren



Zubereitung

- Aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen dicken Pudding kochen und ganz kalt werden lassen. **Auch gerne schon am Vortag.** Nach dem Erkalten einen Becher Schmand unterrühren.
- Für den Hefeteig Milch, Sahne, Butter, Zucker, Eier und Hefe zusammenrühren. (TM: 2Min/37°C/Stufe 2)
- Mehl und Salz dazugeben und kneten. (TM 3Min/Knetstufe)
- Anschließend den Teig ca. 30 min an einem warmen Ort gehen lassen.
- Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen, Gitterrost wie immer im unteren Drittel
- Den Hefeteig zu einem Rechteck ausrollen ca. 60x40 cm (Größe der Teigunterlage).
- Puddingmasse mit dem kleinen Streicher darauf verteilen und nach Wunsch Schokodrops oder Beeren darauf verteilen.
- Längs einmal mittig teilen (ergibt kleinere Schnecken) und vorsichtig von innen nach außen aufrollen.
- Ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf die leicht gefettete Stoneware legen.
- Nochmals ca. 20-30 min zugedeckt gehen lassen.
- Anschließend in den Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 30 min backen.
- Nach Belieben mit Puderzucker oder Zuckerguss verzieren.