

Puddingstreusel-Teilchen

6 STÜCK

Zutaten

ZUTATEN HEFETEIG

- 65 g weiche Butter
- 1/2 Würfel Hefe (20 g)
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 25 g Zucker
- 125 ml Milch

ZUTATEN PUDDING

- 150 ml Milch
- 20 g Puddingpulver
- 10 g Zucker
- 100 g Schmand oder saure Sahne (kein Quark)
- Dosenmandarinen oder anderes Obst nach Wahl

ZUTATEN STREUSEL

- 60 g Mehl
- 30 g Zucker
- 30 g weiche Butter
- Vanilleextrakt oder -zucker



ZUBEREITUNG

- Butter, Milch, Hefe und Zucker miteinander verrühren (im TM: 2 min / 37 °C / Stufe 1)
- Mehl und Salz zugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten (im TM: 2 Min / Teigknetstufe)
- Teig in eine Schüssel mit Deckel umfüllen und ca. 45 min gehen lassen
- Während der Gehzeit den Pudding kochen aus 150 ml Milch und 20 g Puddingpulver kochen.
- Mit Frischhaltefolie abgedeckt auskühlen lassen
- Nun 6 Bällchen mit etwa 80 g Formen, diese flach drücken / ziehen und auf eine Stoneware geben
- 100 g Schmand / saure Sahne und Zucker zum kalten Pudding geben und mit einem Handrührgerät glatt rühren
- Puddingmasse auf die 6 Taler streichen, dann mit dem Obst nach Belieben belegen
- Aus den angegebenen Zutaten die Streusel kneten (von Hand oder etwa 20 sek mit einer Maschine)
- Die Streusel auf den Talern über dem Obst verteilen und nochmal ca 15. Min abgedeckt gehen lassen
- Währenddessen den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze aufheizen
- Die Teilchen nun etwa 25 - 30 min backen bis sie braun sind
- Nach Belieben nach dem auskühlen mit Puderzucker Guss bestreichen