



PUDDINGSCHNECKEN MIT HEIDELBEEREN

von ines.kocht

Zutaten

Für den Teig

- 100g Wasser
- 70g Zucker
- 20g frische Hefe
- 200g Milch
- 700g Weizenmehl Type 550
- 1/2 TL Salz
- 2 Eier
- 70g neutrales Pflanzenöl

Für die Füllung

- 400g Milch
- 1 Pckg. Puddingpulver
Vanillegeschmack
- 3 EL Zucker
- 120g Heidelbeeren

So geht's

- Wasser, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und 2 Minuten / 37°C / Stufe 2 erhitzen. Milch und 200g Mehl dazugeben, weiter bei 2 Minuten / 37°C / Stufe 2 mischen. 5 Minuten ruhen lassen.
- Die restlichen Zutaten dazugeben und 5 Minuten / Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Umfüllen und 2 Stunden gehen lassen.
- In dieser Zeit den Pudding zubereiten. Dafür 350ml Milch aufkochen. Puddingpulver mit dem Zucker und der Rest der Milch anrühren. Dann zu der kochenden Milch geben. Abkühlen lassen.
- Den Teig nach der Gehzeit zu einem Rechteck (40x50cm) ausrollen und mit dem abgekühlten Vanillepudding bestreichen. Die Heidelbeeren darauf geben. Von der breiten Seite her aufrollen und in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden.



Ines Wuttke
selbständige Pampered Chef Direktorin
Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
0179 234 29 41
www.ines-kocht.de



PUDDINGSCHNECKEN MIT HEIDELBEEREN

von ines.kocht

So geht's

Gebacken in
der runden
Ofenhexe

- Die runde Ofenhexe einfetten und die Schnecken nebeneinander in die Form legen. Abgedeckt nochmals 20min gehen lassen.
- Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Schnecken 15-20 Minuten backen.



Ines Wuttke
selbständige Pampered Chef Direktorin
Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
0179 234 29 41
www.ines-kocht.de