

Rezept Hefe-Pudding Schnecken

Dieses Hefengebäck eignet sich super für den Kaffeetisch und kann auch schon einen Tag zuvor fertig gebacken werden.

Zutaten:

Zutaten für den Teig:

500 g Mehl
1 Pck. Hefe
1 Ei
100 g Zucker
75 g Margarine
250 ml Milch

Zutaten für die Füllung + Glasur:

1 Pck Vanille-Pulver
500 ml Milch
2 EL Zucker
50 g Rosinen
Zitronensaft
Puderzucker

Zubereitung:

Das Mehl mit der Hefe vermengen. Nacheinander das Ei, den Zucker, die Margarine sowie die Milch untermengen. Zuerst mit dem Knethaken, anschließend mit den Händen weiter kneten.

In einer Schüssel mit Deckel, alternativ Geschirrtuch, abgedeckt an einem warmen Ort zunächst ca. 30 min gehen lassen.

In dieser Zeit kann man bereits die Füllung für die Hefe Pudding Schnecken zubereiten, da diese noch abkühlen muss.

Der Pudding wird wie auf der Packung angegeben gekocht.

Hierzu das Puddingpulver mit dem Zucker vermischen, nach und

nach mit ca. 6 EL der Milch glatt rühren. Die restliche Milch in einem Kochtopf zum kochen bringen.

Die kochende Milch vom Herd nehmen, das angerührte Puddingpulver unter ständigem Rühren einfließen lassen, anschließend den Pudding für ca. 1 min erneut aufkochen lassen.

Anschließend kann dieser zum Abkühlen zur Seite gestellt werden. Am Besten streut man zuvor etwas Zucker auf die Oberfläche, dadurch wird verhindert, dass sich eine Haut auf dem Pudding bildet.

Den Hefeteig noch einmal kräftig durchkneten und noch einmal für ca. 20 min gehen lassen.

Anschließend den Backofen auf ca. 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen, bzw. einfetten.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen.

Den inzwischen abgekühlten Pudding in einer dünnen Schicht auf den Teig streichen und die Rosinen überstreuen.

Anschließend von der längeren Seite her aufrollen. Hierbei muss man vorsichtig sein, da der Pudding sonst an den Seiten austritt. Die Rolle in ca. 1 cm breite Stücke schneiden und diese Hefe Pudding Schnecken auf das Backblech legen. Die Abstände dürfen nicht zu eng sein, da der Teig beim Backen noch leicht aufgeht und die Schnecken sonst ineinander backen würden.

Im Backofen nun ca. 10 min backen lassen.

Für die Glasur den Puderzucker mit dem Zitronensaft glatt rühren und über die abgekühlten Hefe Pudding Schnecken streichen.

Da ich Rosinen nicht besonders mag, lasse ich diese einfach weg. Die Schnecken schmecken trotzdem lecker.

Statt Vanillepudding können natürlich auch andere

Geschmacksrichtungen verwendet werden.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)