

# Hier und heute



## Himbeer-Puddingteilchen

Konditormeisterin Theresa Knipschild startet mit diesen köstlich fluffigen Himbeer-Puddingteilchen in die Himbeersaison.

### Das Rezept

von Theresa Knipschild für ca. acht Stück

#### Zutaten für den Teig

- 350 g Weizenmehl 405 oder 550
- 125 ml Milch
- 60 g Butter
- 40 g Zucker
- 5 g Salz
- 1 Ei
- ½ Würfel frische Hefe
- etwas Milch zum Bepinseln
- etwas brauner Zucker
- ca. 300 g Himbeeren, einige Himbeeren für die Garnitur

#### Zutaten für den Pudding

- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 400 ml Milch
- 1 Vanilleschote oder etwas Vanillearoma
- 2 Prisen Salz
- 35 g Zucker
- etwas frische Minze
- etwas Puderzucker

### Zubereitung

Pudding nach Packungsanweisung zubereiten. Mit einer Prise Salz und etwas zusätzlicher Vanille aromatisieren. Mit Frischhaltefolie direkt an der Oberfläche abkühlen lassen. So entsteht keine Haut.

Für den Teig Milch und Butter in einem Topf erwärmen. Mehl mit Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Die lauwarml Milch-Butter-Mischung mit Hefe verrühren. In die Mehlmischung geben und Ei zugeben. Ca. fünf Minuten mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine mit Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und den Teig rundwirken. Eine Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Ein bis zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig in acht Stücke à ca. 75 Gramm teilen und zu Kugeln formen. Ca. 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Teiglinge auf die Backbleche legen und etwas plattdrücken. In der Mitte eine kleine Mulde eindrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Ein bis zwei Esslöffel Pudding in die Vertiefung geben, mit einigen Himbeeren belegen und etwas eindrücken. Ca. 25 Minuten goldbraun backen. Wenn die Teilchen zu dunkel werden, die Temperatur runterstellen. Die Position der Bleche nach der Hälfte der Backzeit wechseln. Die Teilchen etwas abkühlen lassen und mit frischen Himbeeren und etwas Minze und Puderzucker garnieren.

# Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features the text 'Hier und heute' in white on a dark red background. To the right of the text, there is a photograph of several bright red poppies in bloom against a light background.

## Tipps

- Zum Backen kann man auch TK-Himbeeren verwenden.
- Die Teilchen sehen super aus und schmecken noch besser, wenn man sie vor dem Backen in braunen Zucker tunkt.