

# Hier und heute



## **Pudding-Hefeschnecken mit Beerenobst**

Konditormeisterin Emily Gorden präsentiert saftige Hefeschnecken mit Vanillepudding und Johannisbeeren – weich, cremig und einfach nur köstlich.

### **Rezept**

#### **Pudding-Hefeschnecken mit Beerenobst**

von Emily Gorden für 10 Stück

#### **Zutaten für den Teig**

- 270 g Milch
- 60 g Butter
- 500 g Mehl
- 50 g Zucker
- 12 g Vanille
- 1 g Salz
- 21 g Hefe

#### **Zutaten für die Füllung**

- 40 g Puddingpulver Vanille
- 400 g Milch
- 35 g Zucker
- 150 g Johannisbeeren

#### **Zubereitung**

Puddingpulver mit etwa 2 EL (35 g) Zucker mischen. Nach und nach mit mindestens 6 EL von der kalten Milch glattrühren.

Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen, angerührtes Puddingpulver mit einem Schneebesen einrühren.

Pudding unter Rühren mindestens 1 Minute kochen. Pudding in eine Schale füllen. Abgedeckt kalt stellen.

Milch mit der Butter in einem Topf erwärmen. Die Milch soll handwarm sein, nicht heiß. Butter dabei zerlassen.

Mehl mit Zucker, Vanille und Salz vermischen. Hefe hinein bröckeln. Lauwarme Milch zugeben und etwa 7 Minuten zu einem glatten, glänzenden Teig kneten. Der Teig soll weich, aber nicht klebend sein. 45 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Eine kleinere Form oder ein halbes Blech einfetten.

Teig erneut kurz durchkneten und zu einem Rechteck von ca. 30 x 20 cm ausrollen.

Für die Füllung den Pudding glattrühren und dünn auf den Teig streichen, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen. Mit Johannisbeeren bestreuen. Von der langen Seite aufrollen.

In etwa 4 bis 4,5 cm dicke Scheiben schneiden und in die Form setzen. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 170 Grad vorheizen und etwa 25 Minuten backen, bis Pudding-Hefeschnecken goldbraun sind.