

Hefe-Pudding-Schnecke mit Rosinen

... und selbst gekochtem Vanillepudding o. Tüte



Zutaten:

für den Hefeteig:

550 g Mehl Type 550

6 g Hefe trocken

1 Ei

2 TL Vanillezucker

60 ml Öl

250 ml Milch warme

1 Prise Salz

für den Pudding

250 ml Milch

1 st. Zitronenschale

1 Ei

50 g Zucker

15 g Stärke

100 g Rosinen

Zubereitung:

Hefeteig: Mehl und Hefepulver mischen. Ei, Zucker, Vanillezucker, Öl, Salz und warme Milch in eine Schüssel gut verrühren. Das Mehl-Hefegemisch zugeben und alles zu einem elastischen Teig verkneten. Ca. 10 min. in der Küchenmaschine. Zu einer Kugel formen und abgedeckt 2 Std. ruhen lassen. Der Teig wird deutlich an Volumen gewinnen.

Pudding: Milch und Zitronenschale, wer mag auch Abrieb, erwärmen, nicht kochen. Ei, Zucker und Stärke mit etwas Milch glatt anrühren.

Zitronenschale aus der warmen Milch nehmen. Die Ei-Stärke Masse zu der warmen Milch geben und glatt rühren. Nun diese Masse zu einem Pudding verkochen. Dabei immer Rühren. Wenn der Pudding fertig ist, diesen dann mit Folie abdecken und erkalten lassen.

Die Rosinen mit etwas Traugensaft oder Wasser einweichen und abgedeckt bis zur weiteren Verarbeitung zur Seite stellen.

Tip:

Historie:

21.10.2023 Erster Versuch

[Süßes Gebäck](#)
[Essen und Mehr](#)

From:

<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://ddws.de/gebaeck:hefe-pudding-schnecke?rev=1697896648>

Last update: **21.10.2023 15:57**

