

Hefeschnecken mit Pudding-Blaubeerfüllung

Zutaten für den Teig (für 15-18 Stück):

- 1 l Milch
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 60 g Zucker
- 500 g Blaubeeren
- 1 TL Zimt
- 1 kg Mehl
- 1 Prise Salz
- 120 g Zucker
- 80 g Butter
- 0.5 Würfel frische Hefe
- 1 Ei

Den Pudding nach Packungsanleitung mit 500 ml Milch und etwas Zucker kochen und so mit Frischhaltefolie bedecken, dass die Folie direkt auf dem Pudding liegt. So kann sich keine Haut bilden. Den Pudding kalt stellen. Den übrigen Zucker mit dem Zimt vermengen, die Blaubeeren waschen.

Mehl, 120 g Zucker und Salz vermischen. Butter schmelzen, 500 ml Milch dazugeben und die Hefe und das Ei darin verrühren. Die Flüssigkeit zur Mehlmischung geben und etwa 6-8 Minuten verkneten, dann 45 Minuten gehen lassen. Den Teig anschließend zu einem Rechteck ausrollen und mit dem Pudding bestreichen. Die Blaubeeren darauf verteilen und mit der Zimt-Zuckermischung bestreuen. Den Teig anschließend aufrollen und in gleichgroße Stücke schneiden. Die Schnecken auf ein Blech geben und nach Geschmack mit Ei bestreichen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen und die Schnecken in der Zwischenzeit noch einmal gehen lassen. Anschließend 10-12 Minuten backen.

Für eine vegane Variante einfach Butter durch Margarine und die Milch durch Hafer- oder Sojadrink ersetzen. Um das Ei zu ersetzen, statt Salz Kala Namak verwenden. Dieses spezielle Würzmittel, auch Schwarzsatz genannt, verleiht Gerichten eine leichte Ei-Note.

Tipp:

Aus Puderzucker und Wasser eine sirupartige Glasur herstellen und die fertigen Schnecken damit bepinseln, so bekommen sie einen schönen Glanz.

Sendung/Quelle: Zora kocht's einfach

Sendetermin: 08.12.2023

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen