



Hier mal wieder ein Rezept aus der Kategorie: Nachgemacht – Original trifft Sally! Viele von euch haben nach den IKEA Vanilleschnecken bzw. Gifflar gefragt. Diese Gifflar gibt's in der Geschmacksrichtung Vanille und Zimt. Ich zeige euch, wie ihr die Hefeteig Röllchen mit Vanille Pudding ganz einfach selbst zubereiten könnt. Noch warm aus dem Ofen schmecken sie besonders lecker!



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
21 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und dem Wasser. Gib dann die restlichen Zutaten hinzu - dabei das Salz und die Butter zum Schluss - und knete daraus in etwa 8-10 Minuten einen weichen, geschmeidigen Hefeteig. Forme den Teig mit den Händen zu einer Kugel, fette sie etwas und lasse sie abgedeckt an einem warmen Ort für etwa 60 Minuten aufgehen.



Je nach Mehlsorte benötigst du bis zu 20 g mehr oder weniger Mehl. Es sollte ein geschmeidig weicher Teig entstehen, der aber nicht mehr klebt.



Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (34°C O/U mit Wasserdampf aufgehen). So verringert sich die Gärzeit um etwa 30 Minuten und der Teig trocknet nicht aus.

HEFETEIG:

- 21 g** Hefe (frisch)
- 40 g** Zucker
- 15 g** Wasser (warm)
- 250 g** Mehl
- 100 g** Milch
- 1** Eigelb
- ½ TL** Salz
- 50 g** Butter (weich)

VANILLE-FÜLLUNG:

- 200 g** Schmand
- 1** Ei
- 40 g** Zucker
- 25 g** Speisestärke
- 1 TL** Vanilleextrakt

FÜLLEN

Verrühre alle Zutaten miteinander klümpchenfrei. Koche die Masse nun unter ständigem Rühren einmal auf. Decke die Oberfläche anschließend mit einer Folie ab, damit sich keine Haut bildet und lasse den Pudding lauwarm abkühlen.

FÜLLEN

Rolle den Teig länglich (ca. 20 x 60 cm) aus und bestreibe ihn mit dem Pudding. Rolle die Platte nun von der langen Seite her auf. Schneide die Teigrolle in 4 cm breite Stücke und setze sie mit der Naht nach unten mit Abstand auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech. Verrühre das Eigelb mit der Milch und dem Puderzucker und bestreibe die Oberfläche damit. Stelle das Blech nun in den Ofen, heize ihn auf 180°C O/U vor und backe die Röllchen darin für etwa 18 Minuten. Bestreibe die Oberfläche erneut mit der Eimischung und backe sie für weitere 3 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen heraus und serviere sie am besten warm. Sie können aber auch am nächsten Tag nochmal warmgemacht werden. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUM BESTREICHEN:

- 1** Eigelb
- 30 g** Milch
- 1 EL** Puderzucker