

HEFESCHNECKEN MIT SCHOKOLADENPUDDING/ INTERSPAR #15



- ANZEIGE -

Lockere Hefeteigschnecken mit Schokoladenpudding und Kirschen. Der Hefeteig wird durch die Milch und die Eigelbe super luftig und locker. Gefüllt mit einem Schokoladenpudding mit Herrenschokolade werden die Schnecken sehr cremig. Für die fruchtige Note sorgen die Kirschen - je nach Jahreszeit frische oder aus dem Tiefkühler. Natürlich können die Hefeteigschnecken auch mit Vanillepudding und anderen Früchten gefüllt werden.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 32 cm

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und dem lauwarmen Wasser. Gebe anschließend die lauwarme Milch, die Eigelbe, das Vanilleextrakt, Mehl, Salz und zum Schluss die Butter dazu und knete daraus in etwa 8-10 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig. Forme den Hefeteig zu einer Kugel, besprühe ihn mit etwas Backtrennspray und lasse ihn abgedeckt in der Schüssel für mindestens 30-60 Minuten aufgehen, bis er sich deutlich vergrößert hat.

SCHOKOPUDDING

Bereite in der Zwischenzeit den Schokoladenpudding zu. Verrühre dazu etwa 100 g der Milch mit dem Eigelb, der Stärke und dem Zucker in einem Topf klümpchenfrei. Gebe die restliche Milch gemeinsam mit der Prise Tonkabohne mit in den Topf und verrühre es mit der Stärkemischung. Rühre anschließend die gehackte Kuvertüre ein und erhitze sie bei mittlerer Temperatur, bis der Pudding eingedickt ist. Decke den Pudding direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie ab und lasse ihn auf Zimmertemperatur abkühlen.

FÜLLEN

Rolle den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder einer Silikonmatte zu einem großen Rechteck mit den Maßen 40 x 50 cm aus.

Streiche den ausgekühlten Pudding darauf und verteile die halbierten Brombeeren darauf. Rolle den Teig auf und schneide ihn in ca. 2-3 cm dicke Scheiben. Lege die Schnecken in ein rundes Emailblech mit 32 cm Durchmesser.

Stelle das Blech in den kalten Ofen und backe es für 35 Minuten bei 170 °C O/U Minuten.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Nach Belieben die Hefeschnecken mit Dampfzugabe backen.

HEFETEIG:

- 1 Hefe (Würfel)
- 80 g Zucker
- 1 EL Wasser
- 250 g Milch
- 2 Eigelbe
- 1 TL Vanilleextrakt
- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 100 g Butter (zimmerwarm)

SCHOKOLADENPUDDING:

- 500 g Milch
- 1 Eigelb
- 100 g Zartbitterschokolade
- 50 g Speisestärke
- 30 g Zucker
- 1 Pr. Tonkabohne

ZUM FÜLLEN:

- 200 g Brombeeren