

VANILLEPUDDING-SCHNECKEN MIT JOHANNISBEEREN



Kennst du die leckeren Puddingschnecken aus der Bäckerei? In diesem Video verrate ich dir mein Rezept mit einer Vanillequarkfüllung und frischen Johannisbeeren. Du kannst sie super vorbereiten.



Zubereitungszeit

60 Minuten



Back-/Kochzeit

25 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 20

ZUBEREITUNG HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit 2 EL Zucker und dem warmen Wasser. Fülle nun die Hefemischung, den restlichen Zucker, Milch, Eigelb, Mehl, Salz, Vanilleextrakt und die Butter in eine Schüssel ein und knete den Teig für etwa 7-8 Minuten zu einem weichen und geschmeidigen Teig. Forme ihn zu einer Kugel. Fette die Schüssel mit Backtrennspray und lege die Teigkugel hinein und besprühe sie mit Backtrennspray. Lass die Teigkugel abgedeckt für 1 Stunde aufgehen und bereite inzwischen die Füllung zu.

ZUBEREITUNG FÜLLUNG

Verrühre die Stärke mit Milch, Zucker und Vanilleextrakt in einem Topf und lass die Mischung während dem Rühren aufkochen. Zieh den Topf vom Herd herunter und rühre den Quark ein. Decke den Pudding direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie ab und lass ihn abkühlen. So bildet sich keine Haut an der Oberfläche.



Je nachdem welches Obst du verwendest, kannst du die Füllung mit mehr oder weniger Zucker zubereiten.

HEFETEIG:

- ☐ 1 Hefe (Würfel)
- ☐ 80 g Zucker
- ☐ 2 EL Wasser (warm)
- ☐ 200 ml Milch
- ☐ 1 Eigelb
- ☐ 500 g Mehl
- ☐ 1 TL Salz
- ☐ ½ TL Vanilleextrakt
- ☐ 80 g Butter (flüssig)

FÜLLUNG:

- ☐ 45 g Speisestärke
- ☐ 250 ml Milch
- ☐ 250 g Quark
- ☐ 80 g Zucker
- ☐ 2 TL Vanilleextrakt

VANILLESCHNECKEN ZUBEREITEN

Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck aus. Streiche die Vanillefüllung auf den Teig und belege die Füllung mit den Johannisbeeren. Rolle den Teig eng auf. Damit die Vanilleschnecken schön rund werden kannst du die Rolle in Frischhaltefolie wickeln und etwa 1 Stunde einfrieren.



Du kannst die Rolle halbieren und 2 Rollen einfrieren. Eine Rolle kannst du auch auf Vorrat einfrieren und dann nach Belieben Schnecken zubereiten.

ZUM FERTIGSTELLEN:

- ☐ 300 g Johannisbeeren
- ☐ süßer Schnee

Schneide danach etwa 2,5 cm breite Scheiben ab und backe die Schnecken im vorgeheizten Backofen bei 200 °C O/U für etwa 25 Minuten, bis sie goldbraun sind. Bestreue sie vor dem Verzehr mit süßem Schnee.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3