

# PUDDINGBREZELN AUS PLUNDERTEIG / PUDDINGTEILCHEN



Soooo unglaublich lecker sind die Puddingbrezeln, die aus einem Plunderteig bestehen. Plunderteig ist das Zusammenspiel aus Hefe- und Blätterteig. Die Brezel backt in einzelnen Schichten auf und ist wunderbar locker. Dazu passt der cremige Pudding, welcher mitgebacken wird, prima.



Zubereitungszeit  
**60 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**15 Minuten**

## PUDDING

Verrühre die Milch mit der Stärke, dem Zucker, dem Eigelb und Vanilleextrakt klümpchenfrei in einem kleinen Topf und lasse die Zutaten während dem Rühren einmal aufkochen. Fülle den Pudding in eine flache Schale um und decke ihn direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie ab, damit sich keine Haut auf dem Pudding bildet. Lasse ihn komplett abkühlen.

## PLUNDERTEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Füge die Milch, den Joghurt, das Eigelb, das Mehl, Salz und Vanilleextrakt zu und knete daraus in 5-7 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig. Der Teig muss jetzt nicht aufgehen, sondern wird direkt weiterverarbeitet.

## BUTTERSCHICHTEN

Rolle den Teig auf einer Silikonmatte ohne Mehl zu einem etwa 40x20 cm großen Rechteck aus. Das Rechteck sollte quer vor dir liegen. Teile nun die Butter in 4 Teile ein. Bestreiche die rechte Seite des Teiges mit der weichen Butter, lasse aber ringsum einen 1 cm breiten Rand frei. Schlage nun die bestrichene rechte Seite bis zur Mitte ein und drücke die Ränder fest, damit die Butter nicht ausläuft. Lege nun die linke, unbestrichene Seite darüber und drücke sie leicht an. Schlage den Teig nun in Frischhaltefolie ein und lege den Teig für 10 Minuten ins Gefrierfach.

Nimm den Teig aus dem Gefrierfach heraus, rolle ihn erneut zu einem großen Rechteck aus. Bestreiche ihn wieder auf der rechten Seite mit der Butter und schlage ihn genauso ein, wie vorher auch. Insgesamt wird die Butter somit in 4 Schritten aufgebraucht.

Rolle den Teig nach dem 4. Durchgang wieder zu einem großen Rechteck aus und schneide es von der langen Seite her in 12 gleichmäßige Streifen.

Drehe nun die Enden eines Streifens in die entgegengesetzte Richtung und forme daraus eine Brezel mit zwei Löchern. Lege sie auf ein mit Backfolie oder Backpapier belegtes Blech.



Der Plunderteig kann auch auf Vorrat hergestellt werden und als Teigplatte eingefroren werden. Bei Bedarf dann im Kühlschrank auftauen lassen (die Butter muss fest sein) und weiterverarbeiten.

## PUDDING:

- 500 ml** Milch
- 50 g** Speisestärke
- 60 g** Zucker
- 1** Eigelb
- 2 TL** Vanilleextrakt

## PLUNDERTEIG:

- 21 g** Hefe (frisch)
- 30 g** Zucker
- 1 EL** Wasser
- 130 ml** zimmerwarme Milch
- 30 g** Naturjoghurt 3,5%
- 1** Eigelb
- 380 g** Mehl
- ½ TL** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt

## AUSSERDEM:

- 160 g** Butter (weich)
- 1** Eiweiß
- 40 g** Mandeln (gehobelt)

## FÜR DIE GLASUR:

- 60 g** Puderzucker
- 2 EL** Zitronen (Saft)

# PUDDINGBREZELN AUS PLUNDERTEIG / PUDDINGTEILCHEN



---

## OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor.

---

## FÜLLEN

Rühre den Pudding mit einem Schneebesen glatt und streiche ihn durch ein Sieb. Fülle ihn in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle ein und befülle die zwei Brezellöcher mit dem Pudding.

Decke die Brezeln nun vorsichtig mit Frischhaltefolie ab und lasse sie auf dem Blech etwa 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen. Bestreiche sie anschließend vorsichtig mit etwas Eiweiß und bestreue sie mit den gehobelten Mandeln.

Backe sie dann im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 15-20 Minuten, bis sie goldbraun sind. Lasse sie anschließend etwas abkühlen.

---

## GUSS

Verrühre den Puderzucker mit dem Zitronensaft und beträufle die Puddingbrezeln damit.

Mir schmecken sie frisch am besten.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!