

# PUDDINGHÖRNCHEN MIT VANILLE UND MANDARINEN



Locker leichte Hörnchen mit leckerer Füllung, einfach hergestellt.



Zubereitungszeit  
**45-60 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**20 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

## ZUBEREITUNG PUDDING

Zuerst den Vanillepudding zubereiten. Dafür die Zutaten mit einem Schneebesen verrühren und in einem Topf bei mittelhoher Hitze aufkochen lassen. Hierbei ständig rühren, damit nichts am Topfboden anbrennt. Den Pudding abdecken und abkühlen lassen.

## ZUBEREITUNG TEIG

Hefe mit Wasser und etwas Zucker verrühren, gemeinsam mit dem restlichen Zucker, der Hälfte des Mehls, Milch und dem Eiweiß verkneten. Backpulver mit dem restlichen Mehl verrühren, gemeinsam mit dem Öl und dem Salz zum Teig geben und 5-10 Minuten lang kneten. Bei Bedarf noch 20-40 g Mehl dazu geben, so dass der Teig nicht zu weich ist. Der Teig kann direkt weiter verarbeitet werden und muss nicht aufgehen.

Den Teig auf einer Arbeitsfläche in 45 g Stücke zerteilen und zu Bällchen formen. Die einzelnen Bällchen mithilfe von etwas Mehl ovalförmig ausrollen, mit 1 EL Pudding belegen und ein paar Mandarinen darüber verteilen. Hierbei nur ein Drittel des Ovals belegen. Die restlichen 2/3 mit einem Messer einschneiden. Die Hörnchen aufrollen und hierbei die Puddingmischung darin verschließen. Auf ein Blech setzen und dabei halbmondförmig zurecht legen.

Nun werden die Teilchen auf dem ersten Blech mit Frischhaltefolie abgedeckt und dürfen so lange gehen, bis das zweite Blech auch geformt ist. Nach dem Aufgehen das Eigelb mit Puderzucker und Wasser vermischen und die Hörnchen damit bestreichen, mit Mandelblättern belegen und im vorgeheizten Backofen bei 190°C für ca. 20 Minuten backen.

Mit süßem Schnee bestäuben und warm oder kalt servieren.



Die Mandarinen können auch gegen anderes Obst (Kirschen, Äpfel, etc.) ausgetauscht werden. Statt der Puddingfüllung kann man auch Nutella verwenden.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

## TEIG:

- 500 g** Mehl
- 1** Eiweiß
- 100 ml** Öl
- 1 TL** Salz
- 1** Backpulver
- 1** Hefe (Würfel)
- 3 EL** Wasser (oder weniger)
- 80 g** Zucker
- 250 ml** Milch

## FÜLLUNG:

- Vanilleextrakt
- 350 ml** Milch
- 60 g** Zucker
- 45 g** Speisestärke
- Mandarinen aus der Dose

## ZUM BESTREICHEN:

- 1** Eigelb
- 1 TL** Puderzucker
- 1 TL** Wasser
- Mandeln (gehobelt)
- süßer Schnee