

HIMBEER-VANILLEPUDDINGSCHNECKEN MIT PISTAZIEN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #112



- ANZEIGE -

Diese Schnecken sind fluffig, saftig und haben eine leckere Füllung aus Vanillepudding und Himbeeren. Mit zitronigem Zuckerguss und knackigen Pistazien bestreut sehen sie hübsch aus und bekommen etwas Biss. Ihr könnt die Schnecken wie im Video in einer Ofenform backen, ihr könnt sie aber auch einzeln auf einem Blech backen, wenn es nur eine kleine Portion sein soll. Für den Hefeteig habe ich Dinkelmehl verwendet, hier könnt ihr aber auch nach Belieben variieren.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

VANILLEPUDDING

Verrühre ein Fünftel der Milch mit der Stärke und den Eigelb glatt. Gib das Vanilleextrakt, den Zucker, das Salz und die restliche Milch dazu und lasse die Masse unter Rühren bei mittelhoher Hitze aufkochen. Nimm den Pudding vom Herd und streiche ihn nach Belieben durch ein Sieb, um Klümpchen zu entfernen. Decke den Pudding ab und lasse ihn bei Raumtemperatur abkühlen.

VANILLEPUDDING:

- 500 g** Milch
- 50 g** Speisestärke
- 2** Eigelbe
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 40 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker in einer Rührschüssel. Füge das Mehl, die Milch, das Ei, die weiche Butter und das Salz hinzu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang geschmeidig. Forme den Teig mit den Händen zu einer Kugel und lasse ihn abgedeckt für etwa 1 Stunde ruhen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

HEFETEIG:

- 42 g** Hefe
- 20 g** Wasser
- 80 g** Zucker
- 500 g** Dinkelmehl
- 220 g** Milch
- 1** Ei
- 100 g** Butter (weich)
- 1 TL** Salz



Je nach Mehlsorte benötigst du etwa bis zu 20 g mehr oder weniger Mehl. Der Teig sollte schön weich und geschmeidig sein, aber auch nicht mehr kleben.

PUDDINGSCHNECKEN

Fette eine große Ofenform mit der Butter. Rolle den Hefeteig auf einer bemehlten Gewebematte zu einem großen Rechteck aus. Rühre den Pudding nochmal durch und verstreiche ihn auf dem Teig. Streue die Himbeeren darüber und rolle den Teig von der langen Seite aus zu auf. Schneide die Rolle mit einem Faden in 12 gleichgroße Schnecken und lege sie mit der Schnittfläche nach oben in die Ofenform. Stelle die Form in den kalten Ofen. Die Schnecken nutzen die Aufheizzeit des Ofens nochmal zum Aufgehen. Backe die Schnecken bei 180 °C O/U für 35-40 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie etwas abkühlen.

FÜR DIE FORM:

- 30 g** Butter

FÜLLUNG:

- 200 g** Himbeeren (TK)

GLASUR UND DEKORATION

Hacke die Pistazien klein. Verrühre den Puderzucker mit dem Zitronensaft und verteile die Glasur über den Schnecken. Streue die gehackten Pistazien darüber. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

GLASUR & DEKORATION:

- 50 g** Pistazien
- 150 g** Puderzucker
- 3 EL** Zitronen (Saft)