

## Puddingschnecken

Schon als Kind habe ich die Puddingschnecken geliebt, eine kleine Bäckerei aus Kandern hat die besten gemacht.

### Teig

- ♡ 460 g Mehl Typ 405
- ♡ 200 g Milch
- ♡ 15 g frische Hefe
- ♡ 20 g Zucker
- ♡ 125g Butter
- ♡ 2 Eier



### Füllung zum Teig bestreichen

- ♡ 120g Butter zum bestreichen (sollte schön weich sein)

### Füllung

- ♡ 1. Päckchen Vanillepuddingpulver (oder Schokopuddingpulver)
- ♡ 400ml Milch
- ♡ 2 Esslöffel Zucker
- ♡ 50g Rosinen (kann auch ohne Rosinen)

### Zubereitung

Alle Zutaten zu einem schönen Hefeteig kneten, etwa 8-9 Minuten, bis der Teig schön geschmeidig ist, abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Den Pudding nach Packungsanleitung mit nur 400ml Milch und dem Zucker zubereiten und kaltstellen. Ich mache ihn auch schon 1 Tag vorher und stelle ihn abgedeckt in den Kühlschrank.

Den Teig so groß wie möglich ausrollen mit Butter bestreichen, zusammenklappen, wieder mit Butter bestreichen, wiederholen bis es ein Teigpäckchen von 20 cm x 15 cm entstanden ist. Teig in eine Klarsichtfolie wickeln und in den Kühlschrank stellen. Am besten über Nacht.

Am nächsten Tag aus dem Kühlschrank holen und zu einem Rechteck mit ca. 35 cm x 45 cm ausrollen, mit der Puddingmasse bestreichen und den Rosinen bestreuen. Aufrollen 3 cm breite Rollen schneiden und auf ein vorbereitetes Backblech setzen. Mit dem Handballen etwas flach drücken. 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 180°C Umluft aufheizen.

Sie brauchen so etwa 20 -22 Minuten