



Pudding-Streusel-Schnecken

... im Osterlook

Mehr Infos

- Vorbereitung | 30 Min
- Ruhen | 120 Min
- Backen | 15-18 Min
- Fertig in | 2 Stunden

Einkaufsliste

12-15 Teilchen

Für den Teig:

- 220 ml lauwarme Milch
- 7 g Trockenhefe oder 25 g frische Hefe
- 80 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 520 g Mehl (Type 550)
- 1/2 TL Salz
- 1 Ei
- 50 g + 1 TL weiche Butter

Pudding:

- 3 Eigelb
- 200 ml Milch
- 50 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 50 ml Sahne
- 30 g Speisestärke

Streusel:

- 30 g Butter
- 30 g Zucker
- 80 g Mehl
- 1 Msp. Salz

Außerdem:

- 1 Eigelb
- 2 EL Milch
- 12-15 Schokostückchen

So wird's gemacht

Für den Teig

Milch, Hefe und Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. Zehn Minuten abgedeckt ruhen lassen. Mehl, Salz, Vanillezucker, Ei und Butter hinzugeben und alles etwa zehn Minuten verkneten bis ein elastischer, homogener Teig entstanden ist. Mit 1 TL Butter einreiben und abgedeckt 120 Minuten ruhen lassen.

Für den Pudding

Alle Zutaten in einen Topf geben und verrühren. Bei mittlerer Hitze erwärmen und rühren, Kochplatte hochstellen und unter ständigem Rühren! weiter erhitzen bis die Masse eindickt. Sofort von der Kochstelle nehmen, noch zwei Minuten weiter rühren. Den Pudding zum Beispiel mit Frischhaltefolie bis zur weiteren Verwendung abdecken, sodass sich keine Haut bildet.

Für die Streusel:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und vermengen bis eine streuselige Masse entsteht. Gerne kalt stellen.

Fertigstellung:

Den Teig in 12-15 Teile teilen und aus den Teilen jeweils eine **ca. 50-60 g schwere Kugel für den Körper** und **ca. 15-20 g schwere Kugel für den Kopf** teilen, aus dem jeweiligen Rest die Beine und das Ohr formen. Den Teig für die Kugeln in der Hand jeweils von außen nach innen drücken, umdrehen und nochmal rollen, sodass die Oberfläche gleichmäßig und geschmeidig ist. Für die Körper/das Puddingteilchen die Kugel platt drücken und in der Mitte eine Kuhle formen, diese Kuhle so weit eindrücken, dass nur noch ein schmaler Rand bleibt. In die Kuhle den Pudding geben. Den Kopf etwas ovaler formen und das lange Ende an den Körper leicht andrücken. Aus dem Rest ein kleines Ohr und zwei Beine formen, bestenfalls auch etwas oval und ebenso andrücken. Eigelb und Milch verquirlen und die Teilchen damit einpinseln. Zum Schluss auf den Pudding die Streusel verteilen und kleine Schokostückchen als Augen in den Kopf drücken. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Teilchen 15-18 Minuten goldbraun backen