



Erdbeer-Pudding-Teilchen

Frühlingsduft liegt in der Luft

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

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.

Derweil den Pudding anrühren. Milch, Eigelbe, Zucker, Vanillezucker und Stärke in einem Topf verrühren und langsam erhitzen. Rühren bis die Masse stark eindickt. Von der Kochstelle nehmen und Mascarpone einrühren, abdecken und kalt stellen.

Den Teig in 10-12 Teile teilen, jeweils zu Bällchen formen, auf ein MIT Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit einem Glas o.ä. in der Mitte gut eindrücken, sodass die Mulden für die Creme entstehen. Eigelb und Milch verquirlen und die Teilchen damit einpinseln.

Circa zwei Esslöffel Creme hinzugeben. Im Backofen bei 200 Grad Umluft 10-12 Minuten goldbraun backen. Derweil Erdbeeren waschen, halbieren oder vierteln, mit Zucker, Vanillezucker, Zitrone und ggf. gehackter Minze verrühren und beiseite stellen.

Vor dem Servieren die Erdbeeren auf die Teilchen geben, nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Einkaufsliste

8-12 Teilchen

Teig:

- 200 ml Milch
- 7 g Trockenhefe oder 25 g frische Hefe
- 60 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 500 g Mehl (Type 550)
- 80 g Butter
- 1 Ei
- 1 Msp. Salz
- Zum Bestreichen:
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch

Creme:

- 250 ml Milch
- 4 Eigelb
- 30 g Speisestärke
- 90 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 250 g Mascarpone

Erdbeeren:

- 300 g Erdbeeren
- 30 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- Saft 1/2 Zitrone
- Nach Belieben etwas Minze

