

Puddingschnecken

etwa 30 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****3-4 Backbleche:****Hefeteig:**

1 ¼ dl Milch
100 g Butter
500 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
50 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier

Füllung:

100 g Rosinen
250 g Magerquark
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Crème Pâtisserie
1 ½ dl Milch
1 Stk. Eiweiss

Dekoration:

4 EL Aprikosenkonfitüre
2 EL Wasser

1 Vorbereiten:

Backbleche mit Backpapier belegen. Ergibt ca. 30 Stück / 3-4 Backbleche.

2 Hefeteig:

Die Milch in einem kleinen Pfännchen erwärmen und die Butter darin zerlassen. Das Mehl und die Hefe in einer Schüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker und Eier mit dem Milch-Butter-Gemisch zugeben. Mit dem Mixer (Knethaken) oder in der Küchenmaschine (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ums doppelte aufgehen lassen (**ca. 1 Stunde**).

3 Füllung:

Quark mit Vanillin-Zucker, Crème Pâtisserie, Milch und Eiweiss zu einer glatten Crème mixen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Den Teig nochmals durchkneten und zu einem Rechteck von ca. 60 x 40 cm auswallen. Die Füllung gleichmässig auf dem Teig verstreichen. Die Rosinen darauf verteilen. Von der breiten Seite her aufrollen, in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden. 6-8 Schnecken auf ein Backblech verteilen und die übrigen so auf Backpapier vorbereiten. **Nochmals ca. 30 Minuten** gehen lassen, bis sich die Schnecken sichtbar vergrössert haben.

Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Rille während ca. 15 Minuten backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: 15 Minuten

Herausnehmen, und auf ein Gitter legen.

④ Dekoration:

Die Konfitüre mit dem Wasser aufkochen und durch ein Sieb streichen. Die heissen Schnecken sofort nach dem Backen bestreichen. Erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Bei Heissluft können 2-3 Bleche miteinander gebacken werden.