

Germteigschnecken aus der Pfanne

etwa 9 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Germteig:

260 g glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Germ
130 ml lauwarme Milch
30 g Zucker
1 Ei (Größe M)
1 Dotter (Größe M)
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
20 g weiche Butter

Pudding-Füllung:

200 ml flüssiges Schlagobers
200 ml Milch
3 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Schokolade

Zum Bestreuen:

100 g gehackte Pekannüsse
100 g Schoko Chunks weiß
80 g gehackte Cranberrys

Glasur:

100 g Doppelrahm-Frischkäse (z.
B. Philadelphia®)
1 EL gesiebter Staubzucker
1 Saft von 1/2 Zitrone

1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

- 2 Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und rechteckig 28 x 36 cm ausrollen.

3 Pudding-Füllung:

Für die Füllung die Zutaten unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und unter mehrmaligem Umrühren abkühlen lassen. Die Füllung auf den Teig streichen und mit Pekannüsse, Schoko-Chunks und Cranberrys bestreuen.

- 4 Den Teig der Länge nach einrollen und in 9 Scheiben á 4 cm breit schneiden. Die Teigscheiben mit der Schnittfläche nach oben in eine befettete, bemehlte hitzebeständige Pfanne oder in eine Springform geben.



Die Pfanne auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C
Heißluft 150 °C
Backzeit: etwa 25 Minuten

- 5 **Glasure:**
Frischkäse mit Staubzucker und Zitronensaft verrühren und über den fertigen Kuchen sprengeln.

