

# Germteigschnecken aus der Pfanne

ca. 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  
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.



Dr. Oetker Österreich

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

**Ober-/Unterhitze 170 °C**

**Heißluft 150 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

5 **Glasur:**

Frischkäse mit Staubzucker und Zitronensaft verrühren und über den fertigen Kuchen sprenkeln.

