

# Pudding-Himbeer-Strudel

ca. 13 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Germteig:

240 g glattes Mehl  
½ Pck. Dr. Oetker Germ  
½ l lauwarme Milch  
40 g Zucker  
1 Ei (Größe M)  
1 Prise Salz  
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale  
½ Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
40 g weiche Butter

### Pudding-Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack  
40 g Zucker  
400 ml Milch  
40 g Butter

### Frucht-Füllung:

100 g tiefgekühlte Himbeeren

### Zum Bestreichen:

1 versprudelttes Ei (Größe M)

## 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 Pudding-Füllung:

Für die Füllung Puddingpulver mit Zucker und Milch glattrühren und unter Rühren zu einem Pudding kochen. Die Butter einrühren und unter mehrmaligem Umrühren abkühlen lassen.

## 3 Den Teig nach dem Gehen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und rechteckig 25 x 30 cm ausrollen. Den erkalteten Pudding auf den Teig streichen; dabei einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen.

④ **Frucht-Füllung und zum Bestreichen:**

Die Himbeeren darauf verteilen und den Teig aufrollen. Die Teigrolle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit einer Schere ca. alle 3 cm einschneiden und die Stücke abwechselnd von der Mitte nach links und nach rechts legen (Abb. 1). Mit Ei bestreichen. Den Strudel ca. 20 Minuten gehen lassen.



Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: ca. 30 Minuten**