

Puddingbrezeln

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich

_____ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Germteig:

500 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Ei (Größe M)
220 ml lauwarme Milch
80 g weiche Butter

Puddingfüllung:

2 Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack
100 g Zucker
750 ml Milch
25 g weiche Butter

Zuckerglasur:

100 g gesiebter Staubzucker
2 EL Wasser

1 Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ vermischen. Zucker mit Vanillin-Zucker, Ei und Milch dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Die Butter dazugeben und verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.

- 2 Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und in 12 Stücke teilen. Die Teigstücke zu ca. 75 cm langen Rollen formen. Die Teigrollen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zu Brezeln formen. Zugedeckt ca. 1/2 Std. gehen lassen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

3 Puddingfüllung:

Für die Füllung Puddingpulver mit Zucker und Milch unter Rühren zu einem Pudding kochen. Die Butter einrühren. Den Pudding unter mehrmaligem Umrühren etwas abkühlen lassen. In einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen und den Pudding in die Löcher der Brezeln spritzen.

4 Glasur:

Für die Glasur Staubzucker mit Wasser glatt rühren und die Brezeln damit bestreichen.