

# Puddingröllchen

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Füllung:

- 400 ml Milch
- 50 g Zucker
- 1 EL Butter
- ½ Rührchen Dr. Oetker Aroma Rum
- ½ Rührchen Dr. Oetker Aroma Zitrone
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
- 1 EL gesiebtes glattes Mehl
- 100 g feinstes Weizengrieß (Kindergrieß) (Kindergrieß)
- ⅓ l geschlagenes Schlagobers

### Strudelteig:

- 1 Pkg. Gezogener Strudelteig (120 g)

### Zum Bestreichen:

- zerlassene Butter
- 1 versprudelttes Ei (Größe M)

### Zum Bestreuen:

- gesiebter Staubzucker

## 1 Füllung:

Für die Füllung Milch mit Zucker, Butter, Aromen, Ei, Puddingpulver und Mehl gut verrühren. Unter Rühren dick einkochen und vom Herd nehmen. Den Grieß sofort einrühren und unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen. Das Schlagobers unter den erkaltenen Grießpudding rühren.

## 2 Strudelteig:

Ein Strudelteigblatt mit Butter bestreichen, ein zweites darauflegen und mit Ei leicht bestreichen. Das Ganze in 15 x 15 cm große Quadrate schneiden und etwas Füllung auf das untere Drittel geben. Die Teigränder nach innen auf die Füllung einschlagen und zu Röllchen formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Ei leicht bestreichen. Den Vorgang so oft wiederholen, bis Füllung und Strudelteigblätter aufgebraucht sind.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 17 Minuten**



③ **Zum Bestreuen:**

Die noch heißen Röllchen mit Staubzucker leicht bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Puddingröllchen mit Frucht- oder Vanillesoße zum Tunken servieren.

