

## Wickelkinder

ca. 25 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



### Zutaten:

#### Spezial-Germteig:

130 g gesiebes glattes Mehl  
½ Pck. Dr. Oetker Germ  
1 EL gesiebter Staubzucker  
80 g weiche Butter  
1 Ei (Größe M)  
2 EL Wasser  
1 Prise Salz

#### Creme:

⅓ l Milch  
1 EL Dr. Oetker Original Pudding  
Vanille-Geschmack  
1 EL Rum  
100 g weiche Butter  
70 g Staubzucker

#### Zum Bestreuen:

Staubzucker

### 1 Spezial-Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Den Teig ca. 1 Std. kalt.

### 2 Creme:

Für die Creme Milch und Puddingpulver nach Packungsanleitung zubereiten. Vom Herd nehmen und unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen.

### 3 Den Teig zu einer Rolle formen. Die Rolle etwas flach drücken und ca. 3 mm dick rechteckig ausrollen. Mit einem gezackten Ausstecher (6 x 6 cm) große Rauten (Rhomboiden) ausstechen. Die Teigstücke um kleine Schaumrollenformen rollen und die Teigspitzen zusammendrücken.

Die Formen auf ein leicht befettetes Backblech geben. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 15 Minuten**

Die Gebäckstücke sofort vorsichtig von den Formen ziehen, auf ein Kuchengitter legen und erkalten lassen.



- 4 Den erkalteten Pudding mit Rum glatt rühren. Butter mit Staubzucker schaumig rühren und den Pudding löffelweise dazugeben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und die Gebäckstücke damit füllen.
- 5 **Zum Bestreuen:**  
Die Wickelkinder mit Staubzucker leicht bestreuen.

