

Zwetschken-Strudelteigkörnchen

12 Stück



etwas Übung erforderlich

___ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Strudelteig und zum Bestreichen:

2 Blätter Gezogener Strudelteig (120 g)
80 g heiße Butter

Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)
3 EL Wasser

Pudding-Füllung:

200 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
40 g Zucker
20 ml Baileys® (Whiskey-Sahne-Likör)
klein geschnittene Biskotten
200 g Zwetschkenhälften

Likör-Soße:

3 EL vorbereiteter Pudding
100 ml leicht geschlagenes Schlagobers
20 ml Baileys® (Whiskey-Sahne-Likör)

Zum Verzieren, Bestreuen und Dippen:

Zwetschkenspalten
Himbeeren
Staubzucker
Dr. Oetker Dessert Sauce
Schokolade

1 Strudelteig und zum Bestreichen:

Ein Strudelteigblatt auf ein Küchentuch geben, mit heißer Butter bestreichen und in 14 x 14 cm große Stücke schneiden. Die Teigstücke in leicht befettete Tassen geben und am Rand 1 cm überstehen lassen.

2 Zum Bestreichen:

Ei mit Wasser verrühren und die Strudelteigkörnchen damit bestreichen. Die Tassen auf ein Backblech stellen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 3 Minuten

3 Pudding-Füllung:

Für die Füllung Milch mit Puddingpulver und Zucker verrühren und unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und den Likör einrühren. 3 EL des Puddings zur Seite geben. Biskotten und Zwetschken in die Strudelteigkörnchen in den Tassen füllen und mit Pudding bedecken.



- 4 Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben und **bei gleicher Herdeinstellung ca. 6 Min.** backen, bis der Strudelteig goldbraun ist.

- 5 **Likör-Soße:**
Für die Soße den erkalteten Pudding glatt rühren und mit Schlagobers und Likör verrühren.

- 6 **Zum Verzieren, Bestreuen und Dippen:**
Die Zwetschken-Strudelteigkörnchen mit Zwetschkenspalten und Himbeeren verzieren, mit Staubzucker bestreuen und mit Likör- und Schoko-Soße servieren.

