

# 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®  
klein geschnittene Biskotten  
200 g Zwetschkenhälften

### Likör-Soße:

3 EL vorbereiteter Pudding  
100 ml leicht geschlagenes Schlagobers  
20 ml Baileys®

### 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: ca. 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-Strudelteigkörbchen mit Zwetschkenspalten und Himbeeren verzieren, mit Staubzucker bestreuen und mit Likör- und Schoko-Soße servieren.