Vanillepudding-Heidelbeer-Schnecken

Zutaten

Für den Teig:

45 gButter

125 mlMilch

0,5 PckTrockenhefe

100 gZucker

300 gMehl

1 St.Ei
1 PriseSalz

Für die Füllung:

400 mlMilch

1 Pck.Puddingpulver mit Vanille-Geschmack

3 ELZucker

120 gHeidelbeeren

Zubereitung

Die Zutaten von Hand zu einem Teig verkneten. Leicht mit Mehl bestäuben, mit einem Geschirrtuch abdecken und ca. 1,5 Stunden ruhen lassen.

Inzwischen einen Pudding kochen. Dafür 350 ml Milch zum Kochen bringen, das Puddingpulver in dem Rest der Milch anrühren und zu der kochenden Milch geben. Den Pudding auskühlen lassen.

Den Teig zu einem Rechteck ausrollen, mit dem abgekühlten Vanillepudding bestreichen, mit Heidelbeeren bestreuen, aufrollen und in ca. 2 cm dicke Scheiben (Schnecken) schneiden. Ich lege sie dann in Muffin-Papierkörbchen.

Bei 180 °C goldbraun backen.