




# Vanillepuddingschnecken mit Pistazien

 Zeit gesamt  
2h 20min

 Zubereitungszeit  
50min

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 12 Portionen

Milch	720 ml
Speisestärke	50 g
Eigelb	2 St.
Sallys Vanilleextrakt	1 TL
Zucker	120 g
Salz	1 TL
Hefe, frisch	42 g
Wasser	20 ml
Dinkelmehl, Type 630	500 g
Eier	1 St.
Butter	130 g
Himbeeren, tiefgefroren	200 g
Pistazien	50 g
Puderzucker	150 g
Zitronensaft	3 EL

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlerer Topf, große Auflaufform, Sieb, Nudelholz, Küchenmaschine, Silikonmatte, Bindfaden

### 1. Vanillepudding

Verrühre 100 ml Milch mit der Stärke und den Eigelb glatt. Gib das Vanilleextrakt, 40 g Zucker, 1 Prise Salz und 400 ml Milch dazu und lasse die Masse unter Rühren bei mittelhoher Hitze aufkochen. Nimm den Pudding vom Herd und streiche ihn nach Belieben durch ein Sieb, um Klümpchen zu entfernen. Decke den Pudding ab und lasse ihn bei Raumtemperatur abkühlen.

### 2. Hefeteig

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und 80 g Zucker in einer Rührschüssel. Füge das Mehl, 220 ml Milch, 1 Ei, 100 g weiche Butter und 1 TL Salz hinzu und knete den Teig etwa 10 Min. lang geschmeidig. Forme den Teig mit den Händen zu einer Kugel und lasse ihn abgedeckt für etwa 1 Stunde ruhen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Tipp: Je nach Mehlsorte benötigst du etwa bis zu 20 g mehr oder weniger Mehl. Der Teig sollte schön weich und geschmeidig sein, aber auch nicht mehr kleben.

### 3. Puddingschnecken

Fette eine große Ofenform mit 30 g Butter. Rolle den Hefeteig auf einer bemehlten Gewebematte zu einem großen Rechteck aus. Rühre den Pudding nochmal durch und verstreiche ihn auf dem Teig. Streue die Himbeeren darüber und rolle den Teig von der langen Seite aus auf. Schneide die Rolle mit einem Faden in 12 gleich große Schnecken und lege sie mit der Schnittfläche nach oben in die Ofenform. Stelle die Form in den

kalten Ofen. Die Schnecken nutzen die Aufheizzeit des Ofens nochmals zum Aufgehen. Backe die Schnecken bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 35–40 Min. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie etwas abkühlen.

#### 4. Glasur und Dekoration

Hacke die Pistazien klein. Verrühre den Puderzucker mit dem Zitronensaft und verteile die Glasur über den Schnecken. Streue die gehackten Pistazien darüber.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	419 kcal		
Kohlenhydrate	62 g	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	10 g	Fette	15 g