

Puddingschnecken mit Eierlikör

Zutaten

Für 10 Schnecken:

pudding:

400 ml Milch

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

4 EL Honig

1 Msp Salz

1 Pkg Sahnepuddingpulver

Teig:

600 g Mehl

1/4 TL Salz

120 g Zucker

7 g Trockenhefe

100 g Butter

350 ml Milch

Puderzucker

Zubereitung

pudding:

Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen. Den Pudding entsprechend der Packungsanweisung zubereiten, dabei jedoch den Zucker weglassen und dafür den Honig vor dem Einrühren des Puddingpulvers in der warmen Milch auflösen.

Teig:

Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer großen Schüssel vermengen. Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Milch erwärmen (lauwarm). Die lauwarml Milch und Butter in die Mitte der vorbereiteten Mehlmischung geben und vermengen. Den Teig geschmeidig kneten, zur Kugel formen und zugedeckt 1,5 Stunden gehen lassen.

Den Hefeteig durchkneten und zu einer Rolle formen. die Rolle in 10 Portionen schneiden. Jede Teilportion 15-20 cm lang und ca. 8 cm breit ausrollen. Der Länge nach pro Teigstück jeweils mittig 4 TL Pudding verteilen, dabei rundherum etwa 2 cm frei lassen. Den Teig über die lange Seite zuklappen und von der kurzen Seite her aufrollen. Die entstandene Rolle zur Schnecke aufrollen. Die Schnecken auf ein Backblech setzen und zugedeckt 0,5 Stunden gehen lassen. Die Schnecken bei 220°C für 15-20 Min. backen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben



[Link zum Rezept: Puddingschnecken mit Eierlikör](#)