

Vanilleschnecken

Zutaten für ca. 16 Stück

Teig

500	g	Mehl	
1	Beutel	Trockenhefe	Hefe und Mehl gut vermischen.
50	g	Zucker	
1	Beutel	Vanillezucker	
1	Prise	Salz	
2		Eier	
125	ml	Milch, lauwarm	
100	g	Butter, flüssig	Alle Zutaten zum Mehl geben und zu einem glatten Teig kneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten aufgehen lassen.

Füllung

2	Beutel	Vanillepudding-Pulver	
5	dl	Milch	
100	g	Zucker	Pudding nach Anleitung kochen und auskühlen lassen.
100	g	Himbeeren	Halbieren.

Guss

5	EL	Puderzucker	
		Milch	
		Vanillearoma	Den Puderzucker mit einem Schuss Milch verrühren und das Vanillearoma dazugeben.

Schnecken fertigstellen

Teig zu einem Rechteck von 30 x 40 cm auswallen.
Pudding gleichmässig auf dem Teig verteilen.
Die halbierten Himbeeren gleichmässig darauf verteilen.
Teig aufrollen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.
Schnecken auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals 30 Minuten aufgehen lassen.
Schnecken im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 20 Minuten backen.
Schnecken etwas abkühlen lassen und mit dem Guss bestreichen.

