Puddingbrezeln



Zutaten

Zutaten für ca. 12 Stück:

Hefeteig:

- 500 g Mehl
- 30 g Hefe
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 220 ml lauwarme Milch
- 1 Ei
- 80 g weiche Butter

Für die Füllung:

- 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 750 ml Milch
- 100 g Zucker
- 2 Teelöffel Butter

Für die Glasur:

- 150 g Puderzucker

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Etwas Milch in die Mulde gießen, die Hefe darin zerbröseln und mit etwas Zucker verrühren. Mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

2. Die restlichen Zutaten dazu geben und zu einem glatten Teig verkneten. Nochmals zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

3. Teig in 80 g große Stücke abwiegen und Brezeln ca. 60-65 cm ausrollen. Zu Brezeln drehen (siehe Bild). Darauf achten, dass die Löcher ziemlich groß werden, da diese nach dem Aufgehen gerne verschwinden, wenn sie zu klein sind. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 12-15 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

5. Für die Füllung Pudding nach Anleitung auf der Verpackung zubereiten, dabei die Zutaten verwenden die oben beschrieben sind. Zum Schluss die Butter einrühren und auskühlen lassen. Mehrmals umrühren. damit sich keine Haut bilden kann.

6. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und in die Brezellöcher spritzen. Den Puderzucker mit 2 Esslöffel Wasser verrühren und die Brezeln damit dick glasieren.