

Blaubeer-Pudding Teilchen

Du brauchst für den Hefeteig:

500g Mehl
1 pack. Trockenhefe
1 Prise Salz
80g Zucker
80g geschmolzene Margarine
250ml Milch

Alle Zutaten für den Hefeteig verkneten. Wichtig hierbei erst die trockenen Zutaten vermengen und dann anschließend die Margarine und die Milch hinzugeben.
Jetzt den Teig bei 50°C für 3-5 Stunden warmstellen und gehen lassen.

Nach dem Gährungsprozess den Teig in 7-8 gleich große Teile teilen und rund formen.
Anschließend für 15min erneut gehen lassen.
Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Für die Füllung brauchst du:

1 Packung Vanillepudding
4-5 EL Blaubeermarmelade
1 Eigelb mit etwas Milch

In den 15min kochst du den Vanillepudding nach Anleitung auf und lässt ihn kurz etwas abkühlen. Wichtig, immer wieder umrühren, so dass keine Haut auf dem Pudding entsteht.

Jetzt in die 7-8 Kugeln mit einem EL mittig eine Kule formen und in diese 1-2 nicht zu volle EL Vanillepudding geben. Dann etwa 1 EL Blaubeermarmelade mittig platzieren.
Das Eigelb mit etwas Milch auf den Rand des Teilchens verstreichen.

Für die Butterstreusel brauchst du:

100g weiche Butter
50g Mehl
50g Zucker

Die Butter in Stücke schneiden und mit Mehl und Zucker zu Streuseln verarbeiten und auf den Teilchen verteilen.

Jetzt dir Teilchen für 20-25min goldbraun backen lassen.

Zum Schluss kommt der Zuckerguss:

150g Puderzucker
1-2 EL Zitronensaft

Puderzucker und Zitronensaft vermengen und nach dem du die fertigen Teilchen frisch aus dem Ofen geholt hast den Zuckerguss auf diesen nach Belieben verteilen.



Guten Appetit!