

Puddingschnecke

Eine besondere Köstlichkeit aus süßem Hefeteig und einer zarten, üppigen Puddingfüllung! Durch die geschmeidige Teigkonsistenz lässt sich der Hefeteig bestens verarbeiten, schmeckt herrlich zart und am nächsten Tag ebenfalls wunderbar weich. Die Kombination aus Hefeteig und Puddingfüllung harmoniert perfekt und zum Vorschein kommt eine formschöne, große Puddingschnecke mit Hingucker-Effekt ☐

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei und fruktosearm
siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

Für den Hefeteig:

250g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)

40g Zucker

1/2 gestrichener TL Xanthan

1 Prise Salz

1/2 Würfel Frischhefe ODER 1 P. Trockenhefe

125ml lauwarme Milch (ggf. laktosefrei)

40g flüssige Butter (ggf. laktosefrei)

1 Eier

Zum Bepinseln: Sahne (ggf. laktosefrei)

Für die Füllung:

500ml Milch (ggf. laktosefrei)

2 P. Vanillepuddingpulver
120g Zucker
125g Speisequark 40% Fett (ggf. laktosefrei
Wer mag: 80g Rosinen

Außerdem:

Puderzucker zum Bestäuben

1. Die Puddingfüllung zubereiten. 400ml Milch und Zucker in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen. 100ml Milch und Vanillepuddingpulver verrühren und in die kochende Milch einrühren, unter Rühren einmal aufkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, den Pudding direkt mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet, lauwarm abkühlen lassen.
2. Den Hefeteig herstellen. Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mischen.
3. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und mit flüssiger Butter und Ei in die Rührschüssel geben. In 2 – 3 Minuten einen gleichmäßigen Teig herstellen.
4. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, mit glf Mehl bestäuben und auf der bemehlten Arbeitsfläche 3 – 4mm dick, zu einem Rechteck (Größe etwa 40 x 30cm) ausrollen.
5. Speisequark mit einem Schneebesen gut unter den Pudding rühren, auf Wunsch Rosinen zugeben. Achtung: Der Pudding darf nicht zu warm oder heiß sein!
6. Den Teig teilen, dann jede Teighälfte mit der Füllung gleichmäßig bestreichen. Nun die Teigplatten je von der Längsseite her aufrollen. Dies ist etwas knifflig und es spielt keine Rolle, wenn die Puddingmasse etwas über den Rand herausquillt. Die gefüllten Teigrollen in eine mit Backpapier ausgelegte Springform einlegen, mit Sahne bepinseln und an einem warmen Ort etwa 30 Minuten aufgehen lassen.
7. Nach der Aufgehzeit die Form in den **kalten** Backofen auf mittlere Schiene stellen und die Temperatur auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) einstellen. Die Puddingschnecke für insgesamt etwa 45 Minuten im Ofen belassen.

8. Die fertige Schnecke aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Anschließend auf eine Kuchenplatte geben und mit Puderzucker bestäuben.

Milchfrei – Tipp: Pflanzlichen Milchersatz wie Soja- oder Mandeldrink anstatt Milch, Pflanzenmargarine anstatt Butter verwenden. Zum Bepinseln Mandel Cuisine oder einen pflanzlichen Milchersatz einsetzen.

Fruktosearm – Tipp: Für den Teig anstatt Zucker 50g Reissirup und 50g Getreidezucker verwenden. Für die Füllung 150g Getreidezucker einsetzen. Rosinen weglassen.

Bild 1: Die beiden Teighälften mit der Füllung bestreichen.



Bild 2: Die Teigstränge in die Form einlegen, mit Milch bepinseln und an einem warmen Ort aufgehen lassen.



Bild 3: Die fertige Puddingschnecke in der Form auskühlen lassen.



Weitere Bilder:

Fertige Puddingschnecke



