

Tanjas Puddingkränzchen

Der Beitrag enthält Werbung für Tanjas glutenfrei.

Wer süße Teilchen mag, wird diese Puddingkränzchen lieben! Die Basis ist ein rasch zubereiteter Hefeteig aus der Backmischung für PITA & WRAPS von Tanjas glutenfrei und gefüllt mit einer herrlichen Puddingfüllung und frischen Früchten. Ein köstlicher Gaumenschmaus zum Nachmittagskaffee!

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, sojafrei, eifrei,
laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 6 Stück

Für den Teig:

250g (1 Packung) [Backmischung PITA & WRAPS von Tanjas glutenfrei](#)

200g Milch (ggf. laktosefrei), lauwarm (28 – 30 Grad)

75g Magerquark (ggf. laktosefrei)

25g Butter (ggf. laktosefrei), flüssig ODER 1 EL Speiseöl

25g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Pr. Salz

Für die Puddingfüllung:

1/2 P. Vanillepuddingpulver

20g Zucker

200ml Milch (ggf. laktosefrei)

25ml Sahne (ggf. laktosefrei)

Außerdem:

Für die Arbeitsfläche: Glutenfreies Mehl, z.B. helles Reismehl
Zum Bepinseln: Milch (ggf. laktosefrei)

Außerdem: einige Beeren (z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren) $\frac{1}{2}$ P. Tortenguss, $\frac{1}{2}$ EL Zucker, Puderzucker zum Bestäuben

Für den Guss: 200g Puderzucker und 3,5 EL Zitronensaft

1. Die Puddingfüllung herstellen. 100ml Milch und Vanillepuddingpulver verrühren. Restliche Milch, Sahne und Zucker unter Rühren zum Kochen bringen. Dann das Puddingpulvergemisch zügig einrühren und einmal aufkochen lassen. Den Pudding sofort mit Frischhaltefolie direkt abdecken und auskühlen lassen.

2. Den Backofen für 10 Minuten auf 50 Grad Ober- und Unterhitze aufheizen, dann ausschalten.

3. Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben, 30 Sekunden auf niedriger Stufe, dann 2 Minuten auf mittlerer Stufe kneten.

4. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen. Die Teigkugel in 6 Stücke teilen und jedes Teigstück zu einem Strang mit etwa 65cm Länge formen.

5. Nun bei jedem Teigstrang die Enden aneinanderlegen und den Strang in sich verdrehen, sodass eine etwa 30cm lange Kordel entsteht. Die Kordel zu einem Kränzchen formen und die Teigenden etwas andrücken, damit sich das Kränzchen beim Aufgeh- und Backvorgang nicht öffnet. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

6. Die Teiglinge im lauwarmen Backofen (etwa 30 Grad) 30 Minuten aufgehen lassen. Dann aus dem Ofen nehmen, mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Zimmertemperatur ruhen lassen, bis die Ofentemperatur erreicht ist. Den Backofen auf 180 Grad Umluft oder 200 Grad Ober- und Unterhitze aufheizen. Tipp: Bei Umluft werden die Kränzchen schöner.

7. Die Teiglinge mit Milch bepinseln, mit Pudding befüllen, in den vorgeheizten Ofen einschieben und in 22 – 24 Minuten

backen.

8. Die fertigen Kränzchen aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech auskühlen lassen.
9. Die Beeren mittig auf der Puddingfüllung platzieren.
10. Den Tortenguss nach Anleitung zubereiten und die Beeren damit überziehen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Milchfrei – Tipp: Milch jeweils durch einen pflanzlichen Milchersatz, z.B. Cashewdrink, tauschen. Für den Teig Quark durch 50g Quarkersatz auf Sojabasis tauschen. Butter durch vegane Margarine oder 1 EL Speiseöl ersetzen. Sahne für die Puddingfüllung durch Mandel Cuisine tauschen.



rezepte-glutenfrei.de