

Benötigte Zutaten

2 Pkg.	Blätterteig
1 Pkg.	Puddingpulver
3 EL	Zucker
500 ml	Premium Alpenmilch
1	Ei
2 EL	Premium Schlagobers oder Premium Alpenmilch
50 g	Staubzucker
1 – 2 EL	Zitronensaft

Puddingbrezn zum Rupertikirtag

Ab Freitag steht in der Salzburger Altstadt alles im Zeichen des Rupertikirtags und dabei dürfen vor allem Brezn nicht fehlen. Egal ob süß oder sauer, sie gehören zu einem Kirtagsnachmittag einfach dazu. Passend dazu serviert Iris Köck in der Fernsehgartenküche Puddingbrezn.

Anleitung

1. Pudding nach Packungsanleitung mit Puddingpulver, Zucker und Milch zubereiten und abkühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Blätterteig in ca. zwei Zentimeter breite Streifen schneiden. Jeweils zwei Streifen übereinanderlegen, miteinander verzwirbeln, zu einer Breze formen und auf ein Backblech legen.

3. Etwa einen Esslöffel Pudding jeweils in die leeren Kreise der Breze füllen.

4. Das Backrohr auf 190 °C vorheizen. Das Ei und die Milch oder den Schlagobers miteinander verquirlen. Die Brezen damit bestreichen und für ca. 20 Minuten backen.

5. Zum Schluss mit Zitronenzuckerglasur verzieren.

Tipp: Für eine fruchtige Note in den Puddingbrezen, die Blätterteigstreifen mit Marillenmarmelade füllen.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten