

Benötigte Zutaten

Für den Germteig:

450 g	Mehl
160 ml	Premium Alpenmilch
1 Pkg.	Trockengerm (alternativ: ½ Würfel frische Germ)
60 g	Premium Teebutter (weich)
30 g	Zucker
1	Ei (Größe L)

Für die Füllung:

250 g	Premium Pudding-Genuss Schoko
einige	Schokostücke

Schoko-Pudding-Schnecken

Gerollter Genuss: Die saftigen Schnecken mit Schoko-Pudding-Füllung sind schnell gerollt und genauso schnell weggenascht.

Anleitung

1. Für den Germteig die Milch lauwarm erwärmen und mit den restlichen Zutaten verkneten.

2. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort oder im Ofen bei 40 °C für rund eine Stunde gehen lassen.

3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen.

4. Den Schoko-Pudding-Genuss und die Schokostücke gleichmäßig auf dem Teig verteilen und zu einer Rolle eindrehen. Die Teigrolle in gleichmäßige Scheiben schneiden und in einer Auflaufform platzieren.

5. Optional erneut für 30 Minuten gehen lassen.

6. Die Schokopudding-Schnecken im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für rund 30 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Für die weihnachtliche Variante die Füllung mit Zimt und Lebkuchengewürz verfeinern.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at