

Pudding-Nuss-Nougat-Schnecken

Cremiger Vanillepudding, süße Nuss-Nougat-Creme und knuspriger Blätterteig - dieses Gebäck ist schnell gemacht und vermutlich genauso schnell wieder verputzt.

Zutaten (für 4 Personen)

400 ml Milch
3 Eigelb
40 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
50 g Stärke
Fertiger Hefe- oder Blätterteig rechteckig (ca. 375g)
1 Tube Nuss-Nougat-Creme (Nudossi)
Mandelsplitter
Schokolinsen

Zubereitung

3 Eigelb mit Zucker und Vanillezucker zum doppelten Volumen aufschlagen
Stärke unterrühren
Milch aufkochen
langsam zu Ei-Stärke-Masse geben, verrühren
zurück in den Topf geben und 1 min aufkochen
ca. 2 Stunden abkühlen lassen
mit Mixer cremig schlagen

Teig ausrollen
Puddingmasse aufstreichen, ca. 1 cm Rand rundum freilassen
Nuss-Nougat-Creme in vier Linien über die Puddingmasse ziehen
mit Mandelsplittern und Schokolinsen bestreuen
oberes Teigende mit Eiklar bestreichen
Teig längs aufrollen
in ca. 3cm breite Stücke schneiden

auf Backpapier legen
bei 180 °C ca. 15 min Umluft auf mittlerer Schiene goldbraun backen

Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!