

puddingBrezeln nach Slava

Zutaten für 10 - 14:

- 400 - 410 g Mehl Type 550
- 1 Prise Salz
- 1 1/2 EL Joghurt oder Saure Sahne 30 g
- 1 Ei und 1 Eiweiss (M) das Eigelb zum Bestreichen nehmen
- 170 - 180 ml lauwarme Milch / Wasser oder halb/halb
- 3 - 5 EL Zucker / Puderzucker oder ganz nach Gusto
- 1 TL Öl
- 15 - 20 frische Hefe
- zum Bestreichen der einzelnen Fladen etwas zimmerwarme Butter / Margarine
- zum Bestreichen nach dem Backen etwas Aprikosen-Marmelade, Zuckerguss, evtl ein paar Mandelblättchen zum Bestreuen
- zum Füllen Puddingmasse aus 1 Päckchen Bourbon-Vanille-Puddingpulver, 390 - 400 ml Milch und 2 EL Zucker nach Packungsanweisung kochen

Hefe und Zucker in der lauwarmen Milch / Wasser auflösen, restliche Teigzutaten dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig gute 4 - 5 Minuten verkneten (Teig ist evtl. leicht feucht).

Arbeitsfläche bemehlen, Teig herausholen und leicht bemehlen.

Den Teig in 5 Portionen teilen und diese zu Bällchen formen, in Größe eines flachen Kuchentellers ausrollen und jeden Fladen mit einem 1/2 - 1 TL Margarine / Butter bestreichen, übereinander legen, der letzte Fladen wird nicht bestrichen.

Die gestapelten Fladen mit beiden Händen von der Mitte aus zu allen Seiten hin flach drücken, mit dem Nudelholz zu einem Rechteck Größe ca. 41 x 30 ausrollen, in 1,5 cm breite Streifen schneiden, diese zwirbeln und zu einer Brezel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Pudding füllen, abgedeckt 20 - 30 Minuten gehen lassen, mit Eigelb das mit 2 TL Milch verrührt wurde, bestreichen, ab in den vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze auf der vierten Schiene von unten (mein Ofen hat 6 Schienen) 15 - 20 Minuten backen je nach Ofen, bitte auch hier nicht länger als nötig, meine waren genau 17 Minuten drin.

Nach dem Backen noch lauwarm mit Aprikosen-Marmelade bestreichen und mit Puderzucker bestäuben. Oder abgekühlt mit etwas Zuckerguss bestreichen.