

# Hier und heute



## **Puddingbrezeln**

Normalerweise sind Puddingbrezeln aus Plunderteig gemacht. Theresa Knipschild macht sie mit Quark-Öl-Teig. Das geht deutlich schneller und ist genauso köstlich. Das Puddingpulver kauft unsere Konditormeistern fertig und peppt es auf. Alles unkompliziert und lecker.

## **Das Rezept**

von Theresa Knipschild für 6-8 Stück

### **Zutaten für die Vanillecremefüllung**

- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 300 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 40 g Zucker
- ½ Vanilleschote
- 2 Prisen Salz

### **Zutaten für den Streusel**

- 40 g Puderzucker
- 40 g kalte Butter
- 3 Prisen Salz
- 75 g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630

### **Zutaten für den Quark-Öl-Teig**

- 200 g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630
- 5 g Backpulver
- 30 g Zucker
- 60 g Magerquark
- 50 ml Milch
- 75 g neutrales Pflanzenöl
- 1 Ei
- 3 Prisen Salz

### **wahlweise**

- ca. 80 g Puderzucker und etwas Zitronensaft
- 50 g Aprikosenkonfitüre und 20 ml Wasser

## **Zubereitung**

Zuerst die Vanillecreme nach Packungsanweisung zubereiten. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark in die Masse geben. Auch die Schote dazugeben und mit auskochen; das gibt mehr Geschmack. Wer mag, kann statt Milch Sahne verwenden. Die fertig gekochte Creme mit Frischhaltefolie direkt an der Oberfläche zudecken; so entsteht keine Haut. Pudding abkühlen lassen.

Für die Streusel alle Zutaten zu Streuseln verkneten und bis zur Weiterverarbeitung kaltstellen.

Für den Quark-Öl-Teig Mehl, Backpulver und Zucker in einer Schüssel mischen. Quark, Milch, Öl und Ei dazugeben und alle Zutaten mit einer Küchenmaschine oder dem Knethaken eines Handrührgeräts zügig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Viereck ca. 20x20 cm ausrollen. Wenn der Teig zu klebrig ist, mit

# Hier und heute



etwas mehr Mehl verkneten. Daraus 2 bis 3 cm breite Streifen schneiden und zu einer Kordel drehen. Die Kordeln zu Brezeln formen und mit ausreichend Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen. Die Löcher der Brezeln mit Streuseln füllen und leicht plattdrücken. Den Backofen auf 180 Grad °C Umluft vorheizen.

Wer zwei Backbleche hat, kann ein weiteres mit Brezeln belegen. Ansonsten nacheinander backen.

Die Vanillecreme durchrühren und in einen Spritzbeutel füllen. Die Vanillemasse auf die Streusel spritzen. Alternativ kann der Pudding auch mit einem Löffel aufgetragen werden. Eventuell bleibt etwas Vanillecreme übrig. Die Brezeln nun ca. 15 Minuten backen. Während der Backzeit prüfen, ob die Brezeln zu dunkel werden. Dann ggf. die Bleche im Ofen drehen. Bei 160 °C weitere fünf Minuten backen.

Die Aprikosenkonfitüre mit etwas Wasser in einem Topf einkochen lassen, damit die Flüssigkeit verdampft. Die Puddingbrezeln noch warm mit der heißen Aprikosenkonfitüre bepinseln. Das sorgt für einen schönen Glanz und ist die perfekte Unterlage für den Zuckerguss. Für die Puderzuckerglasur etwas Puderzucker mit etwas Zitronensaft anrühren und ebenfalls aufstreichen. Die Glasur schmeckt lecker und sieht auch gut aus.