

Rezept

Dänisches Wienerbrød

Ein Rezept von Dänisches Wienerbrød, am 18.04.2025

Zutaten

Für die Puddingcreme

- | | |
|---------------------------|-----------------|
| 1 Ei (Größe L) | 20 g Zucker |
| 10 g Speisestärke | 1 Vanilleschote |
| 125 ml Milch (3,5 % Fett) | |

Für den Teig

- | | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| 25 g frische Hefe | 200 ml kalte Milch (3,5 % Fett) |
| 40 g Zucker | 2 Eier (Größe L) |
| 1 Prise Salz | 50 g weiche Butter |
| 500 g Weizenmehl (Type 550) | |

Für die Garnitur

- | | |
|------------------|-------------------------|
| 1 Eigelb | 1 EL Milch (3,5 % Fett) |
| 60 g Puderzucker | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für die Puddingcreme Eier, Zucker und Speisestärke mit einem Schneebesen glatt rühren. Ggf. 1 EL von der Milch dazugeben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark auskratzen. Schote und Mark mit der Milch und Ei-Zucker-Mix in einem Topf verquirlen und unter Rühren aufkochen bis die Masse andickt. Vanilleschote entfernen. Die noch heiße Creme durch ein feines Sieb streichen, mit Klarsichtfolie bedecken und abkühlen lassen.
2. Für den Teig Hefe in die Milch bröseln, Zucker, Eier, Salz und die weiche Butter dazugeben und mit einem Schneebesen verquirlen. Mehl unterheben und zu einem glatten Teig verrühren.
3. Backofen vorheizen (Unter-/Oberhitze 225 °C / Umluft 200 °C). Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 60x25 cm) ausrollen und mittig teilen. Anschließend jeweils 4 EL der Puddingcreme mittig auf jedem Teigstreifen verteilen. Die Teigränder rechts und links der Länge nach zur Mitte hin aufrollen. Wienerbrød jeweils auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
4. Für die Garnitur Eigelb mit Milch verquirlen und Teig damit bestreichen. Anschließend im Ofen ca. 20 Minuten backen.

5. Puderzucker mit 1-1,5 EL Wasser verrühren und in einen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke des Beutels abschneiden und Wienerbrød garnieren. Anschließend Kuchen auf einem Gitter abkühlen lassen.