

Rezept

# Pistazienpudding-Hörnchen

Ein Rezept von Pistazienpudding-Hörnchen, am 23.04.2024

## Zutaten

### Pudding

**1 Pck.** Pistazienpuddingpulver (ersatzweise Vanillepuddingpulver)

**380 ml** Milch

**2 EL** Reissirup (erstzweise Dattelsirup)

### Hefeteig

**250 g** Milch

**80 g** Kokosblütenzucker

**21 g** frische Hefe (ersatzweise 7 g Trockenhefe)

**500 g** Dinkelmehl (Type 630)

**80 g** zimmerwarme Butter

**1** Eigelb (M)

Salz

### Glasur

**1** Eiweiß (M)

**1 EL** Milch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 9 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal, 12 g F, 11 g EW, 58 g KH

## Zubereitung

1. Das Puddingpulver mit 80 ml Milch glatt rühren. Übrige Milch und Sirup aufkochen, das angerührte Puddingpulver zugeben und ca. 1 Min. unter Rühren kochen lassen. Dann sofort in eine Vorratsbox umfüllen, diese fest verschließen und den Pudding bei Raumtemperatur abkühlen lassen.
2. Milch, Kokosblütenzucker und Hefe in einer Schüssel verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mehl, Butter, Eigelb und Salz hinzufügen und alles ca. 5 Min. mit den Knethaken des Handrührgeräts glatt verkneten. Den Teig 30 Min. abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Anschließend zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig zu einer 20 cm langen Rolle formen und in 9 gleich große Stücke schneiden. Diese auf der bemehlten Arbeitsfläche zunächst jeweils rund formen, dann zu einem ca. 25 × 15 cm großen Oval ausrollen. Vom oberen Rand aus vier senkrechte, ca. 5 cm lange Schnitte anbringen. Auf der unteren Hälfte je 1 ½ EL Pudding verstreichen. Den Teig von unten zu Hörnchen aufrollen. Die Teiglinge mit ausreichend Abstand zueinander auf die vorbereiteten Bleche setzen und abgedeckt ca. 45 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Eiweiß und Milch in einer Schale verquirlen, die Teiglinge damit bepinseln und im heißen Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.