

Rezept

Spandauer

Ein Rezept von Spandauer, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 Pck. Vanillepuddingpulver (zum Kochen) | 4 EL Zucker |
| 400 ml Milch (3,5 % Fett) | 1 Stück Plunderteig (fertig zubereitet) |

Außerdem

- | | |
|---------------------|--------------------------------|
| 1 Eigelb (M) | 2 EL Milch (3,5 % Fett) |
|---------------------|--------------------------------|

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Puddingpulver, Zucker und 6 EL Milch in einer Schüssel mit einem Schneebesen glatt verrühren. Die restliche Milch (340 ml) in einem Topf aufkochen. Dann das angerührte Puddingpulver in die kochende Milch einrühren, bis sie cremig andickt. Den Topf vom Herd nehmen und den Pudding in ca. 10 Min. lauwarm abkühlen lassen. Dabei regelmäßig umrühren, damit sich keine Haut an der Oberfläche bildet.
2. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den fertig zubereiteten Plunderteig auf eine Größe von 50 × 50 cm ausrollen und in 16 Quadrate schneiden. Die Ecken der Quadrate zur Mitte einschlagen, andrücken und den Pudding in der Mitte verteilen. Die Plunder mit etwas Abstand auf die Bleche legen und abgedeckt 45-60 Min. gehen lassen.
3. Den Backofen auf 180° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Eigelb und 2 EL Milch verquirlen und die Ränder der Quadrate damit bestreichen. Die Plunder im Ofen (Mitte) nacheinander in je ca. 25 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.