



Puddingschnecken mit kinder Riegel

Zubereitungszeit:
ca. 20 Minuten



Wartezeit:
ca. 20 Minuten



Zutaten für 10 Portionen

Für die Schnecken:

0,25 Packungen Schoko-
puddingpulver (9,25 g)
125 ml Milch, 3,5 % Fett
20 g Zucker
1 Rolle Hefeteig, aus dem
Kühlregal (450 g)
4 kinder Riegel
30 g Mandeln, gehobelt

Außerdem:

1 Eigelb
1 EL Milch, 3,5 % Fett

Utensilien:

Küchenwaage, Messbecher,
Topf, Schneebesen, Handrühr-
gerät, Messer, Schneidebrett,
Pinzel, Backblech, Backpapier

Zubereitung:

1. Schritt:

Backofen vorheizen auf 185°C Ober-/Unterhitze. Pudding nach Packungsanweisung mit Milch und Zucker zubereiten. Hefeteig ausrollen und Pudding darauf verstreichen. Anschließend kinder Riegel grob hacken und darüber streuen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen und in ca. 3 cm dicke Schnecken schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Eigelb mit Milch verrühren und die Schnecken damit einpinseln. Mandeln darübergeben und auf der mittleren Schiene 20–25 Min backen.

Tipp: Am besten schmecken sie, wenn man gehackte kinder Riegel vor dem Servieren über die Puddingschnecken streut. Die Puddingschnecken könnt ihr natürlich auch mit anderen Puddingsorten zubereiten.

Portionen: 10 Rollen
Pro Portion: 75 g (1 Rolle)
Pro Portion: 231 kcal

