

ERDBEER-PUDDING-SCHNECKEN (STRAWBERRY ROLLS)

Posted on 1. Juni 2017





Seid ihr in der Erdbeerzeit auch so verrückt nach frischen Erdbeeren wie ich? Ich freue mich jedes Jahr riesig darauf...

Daher gibt es bei uns zur Zeit sehr häufig Erdbeeren. Nun habe ich mal etwas neues ausprobiert: Erdbeer-Pudding-Schnecken...

Das sind leckere Schnecken aus fluffigen Hefeteig, mit einer Füllung aus Erdbeeren und Pudding. Erdbeeren und Pudding sind für mich eine besonders leckere Kombination. (Eigentlich heißt es ja Flammerie und nicht Pudding, aber bei uns sagt eben jeder Pudding.)

Ganz frisch schmecken die Erdbeer-Pudding-Schnecken am aller besten, wenn sie noch lauwarm sind. Aber auch am nächsten Tag sind sie noch sehr lecker und saftig.

Das Rezept mache ich in dieser Erdbeersaison bestimmt nochmal, weil sie uns so gut geschmeckt haben. Ich kann mir das Rezept aber auch sehr lecker mit Himbeeren oder Kirschen vorstellen, wenn die Erdbeersaison vorbei ist. Sie sind eigentlich ganz einfach zu machen, ihr braucht nur etwas Zeit um den Hefeteig gehen zu lassen. Wer das Frosting weglassen möchte, kann die Erdbeer-Pudding-Schnecken auch einfach mit etwas Puderzucker bestreuen. Also worauf wartet ihr? Schnappt euch ein paar frische Erdbeeren und los geht's...





Zutaten:

(für 12 Stück)

Hefeteig:

- 700g Mehl (Type 550)
- 20g Hefe, frisch **oder** 10g Hefe und 75g [Lievito Madre](#), aufgefrischt
- 200ml Buttermilch o. ersatzweise Milch (lauwarm)
- 2 Eier (Größe M, Raumtemperatur)
- 100ml Wasser (lauwarm)
- 70g Zucker
- 10g Vanillezucker (ein Päckchen)
- 1/2 TL Salz
- 70ml Öl (Sonnenblumenöl oder Rapsöl, Rapsöl mit [Buttergeschmack*](#))

Lievito Madre (LM) ist ein spezieller italienischer Sauerteig, der eher mild ist und recht fest geführt wird - auch "Hefemutter" genannt. Ein [Rezept für LM](#) findet ihr hier.

Füllung:

- 200 g frische Erdbeeren (klein gewürfelt oder in dünne Scheiben geschnitten)
- 500g Milch
- 1 Päckchen Puddingpulver "Sahne" (Alternativ "Vanille")
- 40g Zucker
- 1 TI Vanilleextrakt* (klick) oder 2 Prisen gemahlene Vanille*

Frosting:

- 125g -150g Mascarpone
- Saft von einer halben Zitrone oder Limette
- 100g Puderzucker
- 1/2 TI Vanilleextrakt* oder 1 Prise gemahlene Vanille*

Zubereitung:

- Eine große Auflaufform einfetten. (Meine Form hat etwa die Maße von ca. 33x23cm)
- Für den **Hefeteig** wird die **Hefe** und gegeben Falls der **Lievito Madre** zusammen mit dem **Vanillezucker** und **50g Mehl** mit dem lauwarmen **Wasser** in einer Rührschüssel aufgelöst. Thermomix: 2 Min/ 37°C/ Stufe 3 mischen.
- Diesen Vorteig im Mixtopf ca. 20 min. gehen lassen.
- Die restlichen Zutaten für den Teig (**650g Mehl, 200g Buttermilch, 2 Eier, 70g Zucker, 1/2 TI Salz**) bis auf das Öl hinzufügen und kurz verknetet. Thermomix: 1 Min. / Teigknetstufe
- Anschließend wird das **Öl** hinzugegeben und der Teig für etwa 5-8 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verknetet.
- Den Teig nun abgedeckt in einer geölten Schüssel für etwa 90 -120 Minuten an einem warmen Ort (oder in einer beheizbaren Rührschüssel*) gehen lassen. Alternativ könnt ihr den Teig auch eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur und danach über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. (So wird der Teig noch leckerer und die Schnecken sind am nächsten Tag schnell fertig.)
- Während der Gärzeit kümmert ihr euch um die **Füllung**:
- Wenn nicht schon geschehen könnt ihr jetzt die **Erdbeeren** in Ruhe verputzen und klein Würfeln

oder in Scheiben schneiden. (Die Würfel sollten eher etwas kleiner als 1 cm sein.)

- Mit der **Milch**, dem **Zucker** und dem **Puddingpulver** nach Packungsanweisung einen Pudding zubereiten, zusätzlich den Vanilleextrakt* hinzufügen. Thermomix: Schmetterling einsetzen, alle Zutaten für den Pudding in den Mixtopf geben, 7 Min./ 90 °C/ Stufe 2.
- Den Pudding anschließend zum Abkühlen in eine Schüssel umfüllen und direkt auf der Oberfläche mit einem Stück Frischhaltefolie abdecken, damit sie keine Haut bildet.
- Nach der Gehzeit den Hefeteig (ohne ihn zu kneten) vorsichtig auf einer Silikonmatte o.ä. mit dem Teigroller zu einem Rechteck von etwa 40x60cm ausrollen.
- Den abgekühlten Pudding auf dem ausgerollten Teig verteilen (Geht am besten mit einer kleinen Streichpalette.), dabei den Rand für etwa 2 cm freilassen.
- Nun werden die Erdbeeren gleichmäßig auf dem Pudding verteilt und der Teig anschließend von der langen Seite her vorsichtig aufgerollt. (Wenn ihr Schwierigkeiten habt, könnt ihr den Teig auch wunderbar mit Hilfe der Silikonmatte aufrollen.)
- Diese Teigrolle wird dann vorsichtig in 12 gleich große Stücke geschnitten.
- Die entstandenen Schnecken werden mit der schöneren Seite nach oben gleichmäßig in die vorbereitete Auflaufform verteilt.
- Diese dürfen nun nochmal für 30 Minuten an einem warmen Ort gehen.
- Da ich die Schnecken im Ofen gehen lassen, schalte ich anschließend die Temperatur hoch und heize ihn somit nicht vor. So kann die Aufheizphase auch gleich mit genutzt werden. *Wenn ihr eure Schnecken woanders gehen lasst, könnt ihr euren Ofen auch vorheizen, dann verkürzt sich aber die Backzeit.*
- Nach der Gehzeit werden die Schnecken also im kalten Ofen für 25-30 Minuten bei 200°C Ober-Unter-Hitze (180°C Heißluft) gebacken.
- Während der Backzeit könnt ihr das **Frosting** zubereiten.
- Für das Frosting die **Mascarpone**, den **Limettensaft**, den **Puderzucker** und dem Vanilleextrakt* glatt rühren. Thermomix: ca 30-40 Sek./ Stufe 4 vermischen (evtl. zwischendurch mit Spatel runterschieben).
- Die Schnecken nach dem Backen noch warm mit dem Frosting bestreichen.





Viel Spaß beim nachbacken! ♥

*Affiliatelink für Amazon: Mit dem Klick und Kauf über diesen Link unterstützt Du ein wenig meinen Blog. Ich verlinke nur Produkte, die ich selber nutze und für gut befinde. Es entstehen Dir dabei keine Mehrkosten.