

PUDDING-HERZEN

Posted on 12. Februar 2017



Passend zum bevorstehenden Valentinstag startet wieder eine Bloggerparade zum Thema "Love is in the Air". Daher habe ich in meinem Beitrag heute für euch kleine süße Pudding-Herzengedackten, die wie der Name schon sagt mit Pudding gefüllt sind.

Wahlweise könnt ihr die Pudding-Herzen auch mit Nuss-Nougat-Creme ([zum Rezept](#)) oder einer anderen leckeren Füllung backen. Auch für den Teig stelle ich euch zwei Varianten vor, sodass ihr

nach Zeit und Lust entscheiden könnt, wie ihr diese kleinen Pudding-Herzen am liebsten backen wollt. Ihr könnt aus diesem Rezept auch größere Pudding-Herzen backen. Dann rollt ihr den Teig einfach zu einem größerem Rechteck aus und fahrt wie im Rezept beschrieben fort. Die Backzeit verlängert sich dann entsprechend. Die Puddingfüllung ist nicht allzu dick in den Herzen, damit sich diese gut aufrollen lassen und sich nicht dabei der ganze Pudding rausdrückt. Falls ihr mehr Füllung in den Herzen haben wollt, müsst ihr entsprechend etwas mehr Pudding vorab kochen. Uns haben die Herzen aber so sehr gut und saftig genug geschmeckt und sie waren ruck zu aufgefuttert :-). Vielleicht überrascht ihr eure lieben ja auch mit diesen kleinen Pudding-Herzen zum Valentinstag oder holt euch noch andere Anregungen bei meinen Bloggerkollegen, die bei dieser Bloggerparade mitwirken. Die Links findet ihr wie immer unter dem Rezept.♥





Zutaten:

(für etwa 36 kleine Herzen)

Teig:

- 400g Weizenmehl type 550
- 180g Milch
- 70g Zucker
- 60g Butter, weich
- 15g Hefe
- 1 Ei
- 1 Tütchen Vanillezucker

oder

- 2 Packungen fertig ausgerollten Blätterteig aus dem Kühlregal

Füllung:

- 375g Vollmilch

- 2 El Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker oder 1 Tl Vanilleextrakt
- 1 Päckchen Puddingpulver "Sahnegeschmack" zum kochen (Alternativ "Vanille")
- Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung:

Füllung:

- Etwas von der Milch mit dem Puddingpulver gut verrühren. Die restliche Milch in einem kalt ausgespültem Topf zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker zum kochen bringen.
- Dann das angerührte Puddingpulver zur Milch geben und bei mittlerer Hitze unter rühren nochmal kurz aufkochen lassen.
- Anschließend zum Abkühlen in eine Schüssel umfüllen und gut mit Frischhaltefolie abdecken, so dass keine Haut entsteht.

Füllung im Thermomix:

- Alle Zutaten in den Mixtopf füllen und für 10 Sek./ Stufe 3 miteinander mischen.
- Anschließend etwa 6 Min. / 95°C/ Stufe 3 aufkochen lassen. (Die Kochzeit kann etwas abweichen, je nachdem wie kalt die Milch ist.)
- Anschließend zum Abkühlen in eine Schüssel umfüllen und gut mit Frischhaltefolie abdecken, so dass keine Haut entsteht zu einer
- Wenn der Pudding abgekühlt ist, bitte nochmal kräftig mit einem Schneebesen cremig rühren.
- Der Pudding kann auch gerne am Tag vor dem Backen hergestellt werden.

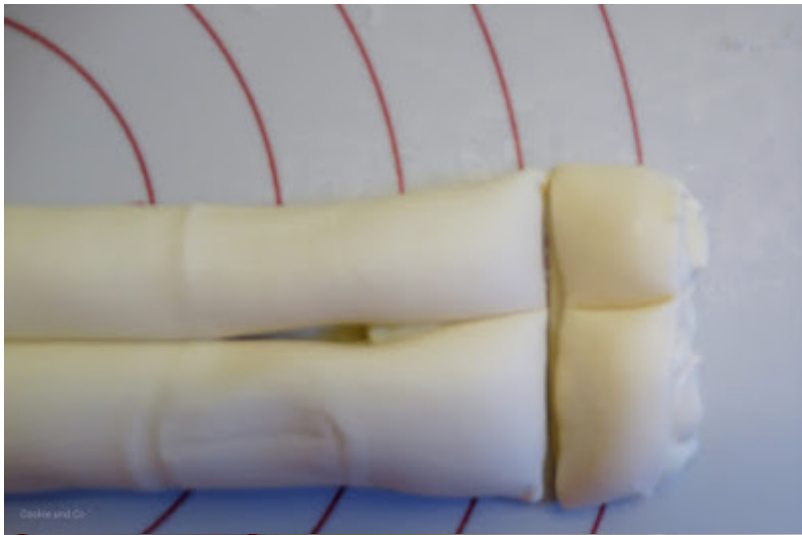
Teig:

- Die Hefe in einer Rührschüssel mit dem Zucker und der Milch auflösen. **Thermomix:** 2 Min/ Stufe 2
- Die restlichen Zutaten für den Teig hinzufügen und für etwa 5-8 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Wenn ein Handmixer oder eine Küchenmaschine benutzt wird, bitte den Knethacken verwenden. **Thermomix:** 5 Min./ Teigknetstufe
- Den Teig nun abgedeckt in einer geölten Schüssel für etwa 60 Minuten an einem warmen Ort oder über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Fertigstellung:

- Nach der Gehzeit wird je die Hälfte des Teiges (am besten auf einer Silikonmatte) zu einem Rechteck von etwa 20x40cm ausgerollt und mit der Hälfte des Puddings bestrichen. Am besten verteilt sich der Pudding mit einer kleinen Streichpalette.
- Nun wird der ausgerollte Teig von beiden langen Seiten her zur Mitte zusammengerollt, bis sich die Teigrollen in der Mitte treffen.
- Dieser zusammen gerollte Teigstrang wird dann gleichmäßig in ungefähr 16-18 Stücke geteilt. Mit dem zweiten ausgerollten Teig verfährt ihr genauso.
- Nun werden Herzen geformt: Bei jedem Stück werden nun die beiden runden Seiten leicht zusammen geschoben und die untere Seite des Teigstücks zu einer Spitze zusammen gedrückt. Dabei aufpassen, dass der Pudding nicht heraus gedrückt wird.
- Die fertig geformten Herzen werden nun auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gelegt. Ich habe die Herzen insgesamt auf zwei Bleche verteilt.
- Nun backt ihr die Puddingherzen für 15-20 Minuten, entweder nacheinander bei 210°C Ober-Unter-Hitze oder zusammen bei 190°C Umluft. Ich habe die Herzen zum Backen in den kalten Ofen gegeben (für etwa 20 Minuten). Wenn ihr euren Ofen vorheizen möchtet, kann sich die Backzeit etwas verkürzen.
- Nach dem Backen werden die Herzen auf ein Kuchengitter zum Abkühlen gegeben.
- Vor dem servieren bestäubt ihr die Puddingherzen noch mit Puderzucker.











♥ Viel Spaß beim nachbacken! ♥



Mit dabei sind:

06.02. - Sybill

07.02. - Kathrin

08.02. - Birgit

09.02. - Alice

10.02. - wurde leider zurück gezogen :(

11.02. - wurde leider zurück gezogen :(

12.02. - Sonja

Hinweis: Die Links funktionieren erst am Erscheinungstag ab 8.00h ;-)