

ÖPFEL-PUDDING HÖRÄLI



Vanillepudding

300 g	Milch
2	Eigelb
1 P	Salz
50 g	Zucker
1	Vanilleschote (Mark ausgekratzt)
30 g	Speisestärke
2	kl. Äpfel, entkernt, geviertelt (nicht geschält)
1/2 TL	Zimt

Teig

250 g	Milch
1/2	Hefewürfel
50 g	Zucker
500 g	Mehl
1 P	Salz
1 Pck.	Backpulver
1	Eigelb
100 g	Öl geschmacksneutral (Sonnenbl.-, Rapsöl...)
1	Ei

1. Äpfel und Zimt in den  geben und 2 sek. / Stufe 5 zerkleinern und umfüllen.
2. Die restlichen Zutaten vom Vanillepudding in den  geben, 10 sek / Stufe 2 verrühren, dann 6 min. / 100° / Stufe 2 zu einem dicken Pudding kochen. Die Apfelstücke in den Pudding geben, gut vermischen und den Pudding in einer Schüssel abkühlen lassen. Die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut bildet.
3. Die Milch, Hefe und Zucker in den  geben, 3 min. / 37° / Stufe 1 erwärmen. Die restlichen Zutaten dazu geben und 3 min. / .
4. Den Teig entnehmen und zu einer Rolle formen. in knapp 1 cm dicke "Ringel" (ca. 18 Stück) teilen und länglich ausrollen (dass es je ein ovales Plätzchen gibt). Von einer Seite bis ca. zur Mitte 4-5 Mal einschneiden, auf der anderen Seite (wo es nicht eingeschnitten ist), den Pudding verteilen (ca. 1-2 EL) Dann von der Puddingseite her aufrollen. (Es läuft immer etwas Pudding aus, macht nichts)

Mit Ei bestreichen. Es können auch Mandelblättchen darüber gestreut werden.
Backen: 12-15 min. bei 180-190°
Mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: es können auch andere Früchte verwendet werden.

