Streuselblume mit Pudding



Diese Streuselblume besteht aus Lockerem Hefeteig, knusprigen Streusel und eine leckere Puddingfüllung mit Marmelade.

1 Streuselblume

Zubereitungszeit: 1 Std
Wartezeit: 2 Std 30 min
Backzeit: 30 min

---

1. ZUTATEN

Für den Teig

250 ml lauwarme Milch
10 g Hefe (20 g wenn es schneller gehen soll)
500 g Mehl
50 g Zucker
1 P. Vanille-Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

75 g weiche Butter, in kleinen Stücken

Für die Puddingfüllung

1 P. Puddingpulver Vanille, zum Kochen
2 EL Zucker
350 ml Milch
50 ml Eierlikör (optional, sonst 50 ml mehr Milch)
1 EL weiche Butter

Für die Streusel

75 g kalte Butter in kleinen Würfeln
50 g brauner Zucker
75 g Mehl
125 g Haferflocken, zart

Außerdem

1 Eigelb
2 EL Milch
125 g rote Konfitüre ohne Stücke nach Wunsch

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig die Hefe in die Milch bröseln, verrühren und 10 Minuten stehen lassen.
2. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Rührschüssel mischen. Die Butter, das Ei und die Hefemischung dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. (Stufe 1 ca. 3 Minuten, Stufe 2 ca. 7-8 Minuten) Den Teig abgedeckt ca. 2 Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen. Das Teigvolumen sollte sich

verdoppelt haben.

3. In der Zwischenzeit den Pudding zubereiten. Dazu das Puddingpulver, den Zucker und den Eierlikör miteinander verrühren. Die restliche Milch aufkochen, das glattgerührte Puddingpulver einrühren. Alles nochmal kurz unter ständigem Rühren aufkochen. Den Topf von der Herdplatte nehmen, die Butter unterrühren und den Pudding mit Frischhaltefolie abgedeckt abkühlen lassen.
4. Auch die Streusel kann man während der Ruhezeit des Teiges schon zubereiten. Dazu alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Fingern zu Streuseln verkneten. Bis zur weiteren Verwendung kaltstellen.
5. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
6. Nach der Ruhezeit den Teig in 16 gleichschwere Stücke teilen. 4 Stücke zu einer großen Kugel formen und in die Mitte des Backblechs legen. Die restliche 12 Stücke ebenfalls zu Kugeln formen und ringsherum um die große Kugel legen. Das Backblech abdecken und 30-40 Minuten ruhen lassen.
7. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Nachdem sich der Teig entspannt hat, mit einem Löffel Mulden in die kleinen Teigkugeln drücken. Den Pudding einfüllen. Das geht am besten mit einem Spritzbeutel. Von dem Pudding bleibt ein großer Teil übrig. Den kann man prima für Desserts im Glas nutzen.
9. Das Eigelb mit Milch verrühren und den Teig damit einstreichen.
10. Die Streusel darüber verteilen.
11. Die Streuselblume für 15 Minuten bei 200 °C backen, dann die Temperatur auf 175°C reduzieren und weitere 15-20 Minuten fertigbacken.
12. Anschließend die Konfitüre leicht erwärmen und auf dem Pudding und nach Wunsch verteilen.
13. Wer mag, kann die Streuselblume vor dem Servieren noch mit Puderzucker bestreuen.