



Veinschmecker Pudding-Küchlein (vegan)



900 Minuten



Hobbyköche

Zutaten

für 4 Personen

Für das Mehlkochstück:

30 g Weizenmehl Type 550

150 ml Hafermilch

Für den Hauptteig:

400 g Weizenmehl Type 550

70 g Zucker fein

1 TL gemahlener Kardamom

4 g Trockengeram

180 ml Hafermilch kalt

30 g vegane Butter kalt

Für die Vanillepuddingfüllung:

150 g Rupp Veinschmecker Natur

150 ml Hafermilch

30 g Zucker

30 g Speisestärke

1 Vanilleschote

1/2 TL Kurkuma

Für die Backglasur:

2 EL Hafermilch

1 EL Agavendicksaft

1 Prise Kurkuma

Zubereitung

1

Am Vorabend – Mehlkochstück:

Das Universalmesser einsetzen. 150 ml Hafermilch in den Topf einwiegen. 30 g Weizenmehl Type 550 in den Topf einwiegen. Deckel schließen, Messbecher entnehmen. Mehl und Hafermilch unter Rühren bei 65°C erwärmen, bis sich ein gleichmäßiger, zäher, leicht glänzender Teig bildet. Stufe 6 | 65°C | 00:06:00. Teig im Topf auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

2

Am Vorabend – Hauptteig:

Im Hauptmenü Automatikprogramme Teigprogramm 2 (weiche Teige) auswählen und der Anleitung folgen. Dabei 400 g Mehl, 70 g Zucker, 4 g Trockengeram, 180 ml kalte Hafermilch, 30 g kalte vegane Butter in kleine Stücke geschnitten und 1 TL gemahlene Kardamom auf das abgekühlte Mehlkochstück geben. Den Deckel schließen, den Messbecher einsetzen und die Zutaten verkneten. Das Universalmesser entnehmen und mit dem Spatel den Teig abstreifen. Teig mit dem Spatel (Achtung: der Teig ist klebrig) aus dem Topf nehmen und mit Frischhaltefolie abgedeckt in einer geeigneten Schüssel über Nacht im Kühlschrank langsam gehen lassen.

3

Am Vorabend – Vanillepuddingfüllung:

Den Zwillingrührbesen einsetzen. 30 g Zucker in einer separaten Schüssel wiegen. Auf Tara tippen und 30 g Speisestärke in dieselbe Schüssel geben. 5 EL Hafermilch von den 150 ml Hafermilch abnehmen und mit einem 1/2 TL Kurkuma in die separate

Für die Staubzuckerglasur:

50 g	Staubzucker
3 EL	Zitronensaft
6 EL	Kokosraspel
Außerdem:	Backpapier Backblech Backpinsel

Schüssel geben. Die Zutaten mit dem Schneebesen gründlich verrühren. Restliche Hafermilch mit Rupp Veinschmecker Natur verrühren und in den Topf geben. Die Vanilleschote einschneiden, das Vanillemark herauskratzen und beides in den Topf geben. Hafermilch-Mix aufkochen. Stufe 1 | 100 °C | 00:04:00.

Vanilleschote entfernen und das angerührte Puddingpulver in den Topf geben. Puddingmasse erneut erwärmen und unter Rühren für vier Minuten köcheln lassen. Stufe 2 | 100 °C | 00:04:00. Zwillingrührbesen entfernen und die Puddingmasse mit dem Spatel abstreifen. Pudding in eine Schüssel abfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Puddinghaut bildet und ebenfalls über Nacht in den Kühlschrank stellen.

4

Am Backtag – Hauptteig:

Den Teig circa 90 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig in 9 gleich große Teiglinge (circa 85 g) teilen und rundwirken. Das heißt: Mit den Handflächen formt man eine Kugel, indem man den Brotteig von außen nach innen wie eine Kugel einschlägt. Die Teiglinge mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und weitere 90 Minuten gehen lassen.

5

Am Backtag – Veinschmecker Küchlein backen:

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Backglasur 2 EL Hafermilch, 1 EL Agavendicksaft und 1 Prise Kurkuma verrühren. Den Pudding aus dem Kühlschrank nehmen. Hefeteiglinge vorbereiten: Dazu mit den Fingern Mulden in die Mitte der Teiglinge drücken und zum Rand aufziehen. Mit der Glasur bepinseln und jeweils 2 EL Vanillepudding in die Mulde füllen. Die Pudding-Küchlein auf mittlerer Schiene 15–18 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.

6**Am Backtag – Veinschmecker Küchlein verzieren:**

Währenddessen 70 g Staubzucker und 5-6 EL Zitronensaft vermengen. Die Glasur auf den Rand der Küchlein streichen und sofort mit Kokosraspel bestreuen und trocknen lassen.

Tipp: Die Veinschmecker Pudding-Küchlein lassen sich super einfrieren. Einfach ein paar Stunden vor dem Verzehr aus dem Tiefkühler nehmen und bei Zimmertemperatur auftauen lassen.