S'BESCHTE ECK VOM KÄS

RUPP

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	Trockengerm
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:**
Mehl und Hafermilch in einen Topf geben und unter Rühren mit dem Schneebesen bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sich ein zäher, leicht glänzender Teig bildet. Den Topf vom Herd nehmen und das Mehlkochstück auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

2. **Am Vorabend – Hauptteig:**
In der Rührschüssel der Küchenmaschine Mehl, Zucker, Kardamom und Hefe vermengen. Die kalte Hafermilch und das zimmerwarme Mehlkochstück hinzufügen und auf niedriger Stufe in der Küchenmaschine 5 Minuten kneten lassen. Anschließend den Teig 15 Minuten auf mittlerer Stufe weiterkneten. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und nach und nach dem Teig hinzufügen. Den Hauptteig für weitere 5 Minuten auf mittlerer Stufe weiterkneten.
Die Oberfläche des Teiges mit etwas Rapsöl bepinseln und mit Frischhaltefolie locker abdecken. Nun den Teig am Besten in der Rührschüssel über Nacht in den Kühlschrank stellen.

3. **Am Vorabend – Vanillepuddingfüllung:**
5 EL Hafermilch von den 150 ml Hafermilch abnehmen und mit einem ½ TL Kurkuma in eine Schüssel geben. Die Zutaten mit dem Schneebesen gründlich verrühren. Stärke, Zucker und Salz dazugeben und erneut gründlich vermengen. Restliche Hafermilch mit Veinschmecker Natur in einen Topf geben und verrühren. Die Vanilleschote einschneiden, das Vanillemark herauskratzen und beides zum Hafermilch-Mix geben, aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

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

Die Vanilleschote entfernen. Das angerührte Puddingpulver mit einem Schneebesen einrühren, den Topf zurück auf den Herd stellen und die Puddingmasse unter Rühren erneut für 1 Minute aufkochen lassen. Den heißen Pudding in eine Schüssel abfüllen, sofort mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Puddinghaut bildet, etwas abkühlen lassen 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 Teig 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.
Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

5 **Am Backtag – Veinschmecker Küchlein backen:**
2 EL Hafermilch, 1 EL Agavendicksaft und 1 Prise Kurkuma verrühren. Den Pudding aus dem Kühlschrank nehmen.
Die Hefeteiglinge vorbereiten: Dazu mit den Fingern Mulden in die Mitte der Teiglinge drücken und zum Rand aufziehen. Mit der Glasur bepinseln und jeweils circa 2 EL Vanillepudding in die Mulde füllen. Die Küchlein auf mittlerer Schiene 15–18 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.
Veinschmecker Küchlein verzieren: Während dem Backen der Pudding-Küchlein den Puderzucker und Zitronensaft vermengen. Die Glasur auf den Rand der Küchlein streichen und sofort mit Kokosraspeln bestreuen und trocknen lassen.

6 **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.

Wir wünschen guten Appetit!
Weitere Rezepte unter
www.rupp.at/rezepte