

Apfel-Pudding- Hoernchen



1. Die Äpfel waschen, schälen und vierteln. Zusammen mit dem Zimt in den Mixtopf geben und 3 Sek. / Stufe 5 zerkleinern. Umfüllen.
2. Milch, Eigelb, Zucker, Vanille und Stärke in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 2 verrühren. Anschließend 6 Minuten / 100°C / Stufe 2 zu einem Pudding kochen. Der wird relativ dick, das soll so sein.
3. Den Pudding umfüllen und mit einer Frischhaltefolie abdecken. Etwas abkühlen lassen. Den Mixtopf spülen.
4. Milch, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 3 Minuten / 37 Grad / Stufe 2 erhitzen.
5. Mehl, Backpulver, Eigelb und Öl dazugeben. In 3 Minuten / Teigstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
6. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Den Teig aus dem Mixtopf nehmen und auf der bemehlten Arbeitsplatte zu einer langen Rolle formen. In ca. 12 gleich große Stücke teilen. Jedes zu einer länglichen Zunge ausrollen. Von oben bis zur Mitte 4-5x einschneiden (die Teilchen sehen jetzt aus wie Hände).
7. Den Pudding auf den unteren Teil geben. Die Teilchen jetzt von der Puddingseite nach oben aufrollen und auf den großen Ofenzauberer legen.
8. Eigelb und Milch verquirlen. Die Teilchen damit bestreichen.
9. Die Teilchen auf dem Stein etwa 15 Minuten auf dem Rost, unterste Schiene backen.

zutaten:

Pudding:

- 400 g Milch
- 2 Eigelb
- 4 EL Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 EL Speisestärke
- 2 Äpfel
- 0,5 gestr. TL Zimtpulver

Teig:

- 250 g Milch
- 20 g Hefe
- 4 EL Zucker
- 500 g Mehl Type 550
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Eigelb
- 100 g Öl geschmacksneutral

zum Bestreichen: 1 Eigelb
etwas Milch

Benötigtes Material

Großer Ofenzauberer

Zubereitungszeit

20 Minuten Vorbereitung

15 Minuten Backzeit