

Norwegische Skoleboller

Weitere tolle Rezepte auf www.rezeptix.com

Portionen: 16
Kategorie: Backen süß
Autorin: LischenMüller

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

Zutatenliste

- 250 g Milch
- 20 g Hefe, frisch
- 560 g Mehl (550)
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 70 g Butter
- 80 g Zucker

Puddingfüllung

- 500 Gläser Milch
- 40 g Zucker
- 1 Pack. Vanillepuddingpulver

Zuckerguß

- 200 g Puderzucker
- etwas Wasser

Zubereitungsschritte

- Milch und Hefe
3 min | 37° | Stufe 1
- Restliche Zutaten
4 min | Teigstufe
- Den Teig kurz mit den Händen durchkneten und zu einer Kugel formen.
In einer Schüssel mit Deckel 1 Stunde gehen lassen.
Den Teig dann in 16 gleichgroße Teile teilen und jedes Teil zu einer Kugel formen und „schleifen“.
Auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche legen, flach drücken und mit einem Tuch abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.
- Puddingfüllung.
Schmetterling einsetzen!!!
Zutaten für die Füllung in den TM
7 min | 100° | Stufe 2
- Pudding etwas erkalten lassen.
(sollte aber zum füllen nicht ganz auskühlen)
Backofen 180 Grad Umluft vorheizen.
Nun in die gegangenen Kugeln jeweils eine Mulde drücken und diese mit einer Gabel einstechen.
- Mit dem Pudding füllen.
Wer mag kann noch einen Klecks Erdbeermarmelade in den Pudding geben.
Die Backbleche einzeln auf mittlerer Stufe 14-16 Minuten backen.
Noch warm rundherum mit Zuckerguß bestreichen.
- Puderzucker mit etwas (!!) Wasser zu einer dicken Masse verrühren.

TIPPS

Statt Erdbeermarmelade nach dem Backen mit frischen Erdbeeren servieren.