Erdbeer-Vanillepudding-Schnecken

Zutaten (für ca. 20 Stück):
Für den Hefeteig:
1 Würfel Hefe
200 ml Milch
80 g Butter
100 g Zucker
500 g Mehl
1 Ei
1 TL Salz
1 TL Vanilleextrakt

Für die Füllung:
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
500 ml Milch
2 EL Zucker
300 g Erdbeeren

Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:
1) Für den Hefeteig Milch und Butter in einen kleinen Kochtopf geben und auf dem Herd bei schwacher Hitze langsam erwärmen, bis die Milch lauwarm und die Butter geschmolzen ist.
Die Milch-Butter-Masse in eine Schüssel geben.
Die Hefe hinein bröseln und verrühren.
Zucker, Mehl, Ei, Salz und Vanilleextrakt dazugeben und zu einem glatten Teig kneten.
Falls der Teig zu klebrig ist, noch etwas Mehl unterkneten.
Den Hefeteig nun abgedeckt an einem warmen Ort 1 - 2 Stunden gehen lassen.

2) In der Zwischenzeit den Vanillepudding nach Packungsanleitung mit der Milch und dem Zucker kochen und abkühlen lassen.

3) Die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden.

4) Den Backofen vorheizen auf 200°C Ober-/Unterhitze.

5) Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen (ca. 0,5 cm dünn).
Den Vanillepudding auf den Teig streichen und die Erdbeer-Stücke darauf verteilen.
Den Teig von der längeren Seite her zu einer Rolle aufrollen und das Ende festdrücken.
Nun die Rolle mit einem scharfen Messer in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und die Schnecken mit etwas Abstand zueinander auf mit Backpapier belegte Backbleche legen.
Im vorgeheizten Backofen für ca. 12 Minuten backen (ein Blech nach dem anderen).

6) Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.