

Aprikosen-Vanillepudding-Taschen

Aprikosen-Vanillepudding-Taschen

Zutaten (für ca. 12 Stück):

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 den Vanillepudding:

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

500 ml Milch

3 EL Zucker

1 Dose Aprikosen (Abtropfgewicht 475 g)

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.

Den Hefeteig nun abgedeckt an einem warmen Ort 1 - 2 Stunden gehen lassen.

2) Den Vanillepudding nach Packungsanleitung zubereiten.

Die Aprikosen in einem Sieb abtropfen lassen.

3) Den Backofen vorheizen auf 170°C Heißluft.

4) Den Hefeteig ca. 0,5 cm dünn zu einem Rechteck ausrollen.

Dieses in ca. 12 gleich große Rechtecke schneiden.

Auf jeweils eine Seite der Rechtecke einen Esslöffel Vanillepudding geben und eine Aprikosenhälfte darauf legen, die andere Hälfte der Rechtecke ein paar mal einschneiden.

Die Tasche zuklappen und die Ränder mit einer Gabel festdrücken.

5) Die Taschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für 15 - 17 Minuten goldgelb backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipp:

Aufbacken im vorgeheizten Backofen bei 150°C Heißluft für ca. 3 - 4 Minuten.