

## Pudding-Nuss-Nougat-Schnecken

Cremiger Vanillepudding, süße Nuss-Nougat-Creme und knuspriger Blätterteig - dieses Gebäck ist schnell gemacht und vermutlich genauso schnell wieder verputzt.

### Zutaten (für 4 Personen)

400 ml Milch  
3 Eigelb  
40 g Zucker  
2 Pck. Vanillezucker  
50 g Stärke  
Fertiger Hefe- oder Blätterteig rechteckig (ca. 375g)  
1 Tube Nuss-Nougat-Creme (Nudossi)  
Mandelsplitter  
Schokolinsen

### Zubereitung

3 Eigelb mit Zucker und Vanillezucker zum doppelten Volumen aufschlagen  
Stärke unterrühren  
Milch aufkochen  
langsam zu Ei-Stärke-Masse geben, verrühren  
zurück in den Topf geben und 1 min aufkochen  
ca. 2 Stunden abkühlen lassen  
mit Mixer cremig schlagen

Teig ausrollen  
Puddingmasse aufstreichen, ca. 1 cm Rand rundum freilassen  
Nuss-Nougat-Creme in vier Linien über die Puddingmasse ziehen  
mit Mandelsplittern und Schokolinsen bestreuen  
oberes Teigende mit Eiklar bestreichen  
Teig längs aufrollen  
in ca. 3cm breite Stücke schneiden

auf Backpapier legen  
bei 180 °C ca. 15 min Umluft auf mittlerer Schiene goldbraun backen

*Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!*