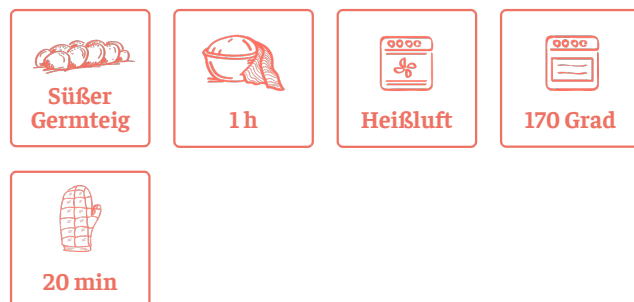


# RIBISELSCHNECKEN

★★★★☆ 4.5 bei 10 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

**1** Die Milch mit dem Ei vermischen. Anschließend das Mehl dazugeben. Die Germ direkt auf das Mehl bröseln. Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter hinzufügen. Alles zu einem feinen, glatten Teig verarbeiten. Den Teig ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

**ALLE INFOS ZUM SÜSSEN GERMTEIG FINDEST DU HIER**

<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>

**2** Für die Fülle das Vanillepuddingpulver mit der Milch und dem Zucker laut Packungsanweisung zubereiten.

**3** Den Germteig ausrollen und mit der ausgekühlten Puddingmasse bestreichen. Die Ribiseln auf der Masse verteilen und den Germteig einrollen. Von der Rolle ca. 2–3 cm dicke „Schnecken-Scheiben“ abschneiden. Dies funktioniert am besten mit einer Zahnseide.

**4** Die Schnecken auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 25 Minuten backen.

## Zutaten

### FÜR 12 SCHNECKEN

#### TEIG

250 g Milch  
1 Ei  
620 g Weizenmehl 700  
80 g Zucker  
7 g Salz  
1 Ei  
40 g frische Germ  
80 g weiche Butter

#### FÜLLE

1 Pkg. Vanillepuddingpulver  
500 g Milch  
30 g Zucker  
100 g Ribiseln (frisch oder tiefgefroren)

#### ZUM BESTREICHEN

1 Ei