

# RIBISELSCHNECKEN

★★★★☆ 4.5 bei 10 Bewertungen



## 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.

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

### FÜR 12 SCHNECKEN

#### TEIG

- 250 g Milch
- 1 Ei
- 620 g Weizenmehl 700
- 80 g Zucker
- 7 g Salz
- 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