

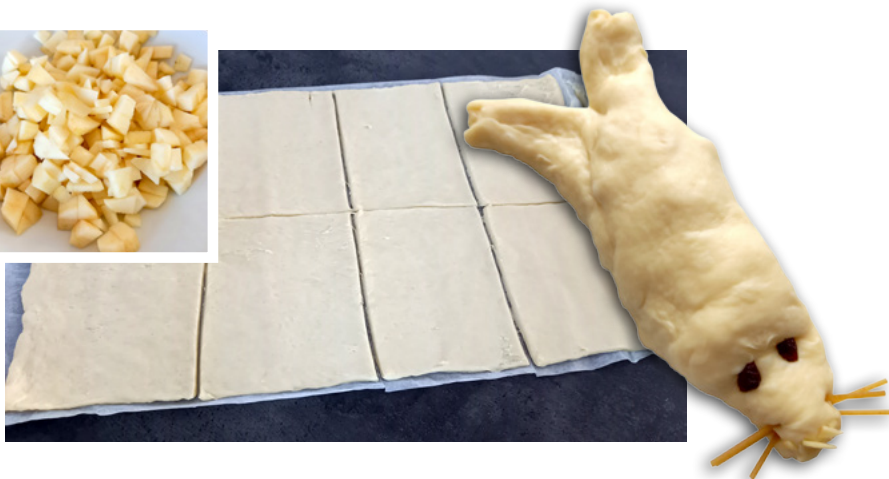
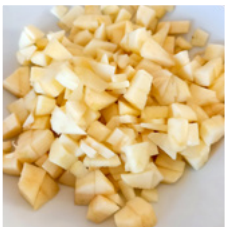
Rezept für Süße Seehunde



Zubereitung

- Für die Füllung Pudding mit 1,2l Milch und 120g Zucker kochen. Die Oberfläche des heißen Puddings direkt mit Frischhaltefolie abdecken und erkalten lassen.
- Inzwischen das Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 160°C Heißluft vorheizen.
- Äpfel schälen und in feine Würfel schneiden.
- Den Pudding gut durchrühren und die Apfelwürfel unterheben.
- Den Hefeteig in acht gleichmäßige Teile aufteilen.
- Je einen EL Puddingfüllung auf die Mitte der Rechtecke verteilen und mit jeweils zwei gegenüberliegenden Teigecken überlappen, so dass die Füllung verdeckt ist.
- Den Teig etwas andrücken und mit der Naht nach unten auf das Backblech legen.
- Aus dem überstehenden Teig den Kopf (Teigzipfel unterklappen) und die Flossen (Teigzipfel einschneiden) formen.
- Eigelb und Milch verrühren und die Teig-Seehunde damit bestreichen.
- Die Rosinen als Augen und die gehackten Mandeln als Schnauze eindrücken.
- 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Die Teig-Seehunde können nun für etwa 25 Minuten in den Backofen.
- Mit den kleinen Spaghetti-Stücken können die Vibrissen der Seehunde geformt werden.
- Die Süßen Seehunde können mit leckerem Obst garniert werden (z.B. Apfel, Weintrauben oder Beeren).

Guten Appetit!



Menge

- für ca. 18 Portionen



Zutaten

Zutaten für die Füllung:

- 3 Päckchen Puddingpulver, Vanille Geschmack
- 1,2 l Milch
- 120g Zucker
- 3 Äpfel

Sonstige Zutaten:

- 3x rechteckiger Fertig-Hefeteig
- Rosinen für die Augen
- 1 EL gehackte Mandeln
- 1 Eigelb (Größe M)
- 1 EL Milch
- einige Spaghetti für die Vibrissen (Schnurrhaare)



Material

- Rührschüssel
- Mixer
- Backpapier
- kleiner Topf
- kleines Messer
- Rührlöffel
- Nudelholz
- Backpinsel
- 2-3 Backbleche

