

## Blaubeer-Puddingtaler

---

### Zutaten für ca. 10 Stück:

#### Für den Hefeteig

500 g Mehl  
2 Päckchen Trockenbackhefe  
80 g Zucker  
250 ml Milch  
2 Eier (M)  
80 g weiche Butter

#### Für die Füllung

1 Päckchen Mandelpuddingpulver  
450 ml Milch  
60 g Zucker  
2 Päckchen Vanillinzucker  
1 Ei (M)  
300 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)

#### Außerdem

Puderzucker zum Bestäuben



### Zubereitung:

1. Mehl mit Trockenhefe und Zucker in einer Schüssel mischen. Milch, Eier und Butter zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
2. Puddingpulver mit etwas Milch verrühren. Übrige Milch mit Zucker aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren. Unter Rühren einmal aufkochen lassen. Ei verquirlen und unterrühren. Pudding auskühlen lassen.
3. Hefeteig in 10 Portionen teilen. Jede Portion zuerst zu einer Kugel formen, dann zwischen den Handballen flach drücken, dabei zum Rand hin eine dickere Wölbung formen (ca. 10 cm Durchmesser). Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. 10-15 Minuten gehen lassen.
4. Zuerst 2/3 der Blaubeeren auf den Hefeteigtalern, dann den Pudding darauf verteilen. Die übrigen Blaubeeren darauf geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 180 Grad) ca. 15-20 Minuten backen. Mit etwas Puderzucker bestäuben.

**Zubereitungszeit:** ca. 1 Stunde +Gehzeit

### Nährwertangaben pro Stück:

Energie: 382 kcal/1601 kJ  
Fett: 11 g  
Kohlenhydrate: 61 g  
Eiweiß: 8,9 g

