

# Fluffige Vanillestangen

Zauberstein



leicht, schnell & einfach

*by Britta*

**Britta Tegtmeier**

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

Vanillepudding:

400 g Milch

50 g Zucker

2 TL Vanilleextrakt

1 Tüte Vanillepuddingpulver

Rühraufsatz einsetzen, 7 Minuten/90 Grad/Stufe 2. Umfüllen und abkühlen lassen

Hefeteig:

200 g Milch

20 g frische Hefe

80 g Zucker

2 min/37 Grad/Stufe 2

500 g Mehl

80 g weiche Butter

1 TL Vanilleextrakt

1 Ei

1 Prise Salz

3 min/Teigknetstufe. Teig umfüllen, abgedeckt 1 Std. ruhen lassen

Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen

Teig in 8 Stücke teilen, zu Dreiecken ausrollen, 2 EL Pudding auf die lange Seite geben, Seiten einklappen und aufrollen - auf den Zauberstein mit Backpapier setzen. Mit Milch einpinseln und 15-20 Minuten backen. Gebäck sollte nur leicht gebräunt sein.

Direkt nach dem Backen mit ca. 100 g geschmolzener Butter bepinseln und in Zucker wälzen, dann gut auf einem Küchenrost abkühlen lassen.

**Guten Appetit**