

"Valentinos" von V. Rabe, Westerholz



500 g Mehl

100 g Butter

100 ml Schlagsahne

150 ml Milch

100 g Zucker

1 Würfel Hefe

1 Prise Salz

Erdbeerkonfitüre

1 P. Vanillepudding

Puderzucker

Karamelaroma

Butter, Schlagsahne und die Milch in einem Kochtopf erwärmen bis die Butter geschmolzen ist.

Mehl, Zucker, Hefe und das Salz in eine Rührschüssel geben, etwas vermischen, anschließend das Milchgemisch hinzugeben und zu einem glatten Hefeteig verarbeiten.

20 min abgedeckt in der Rührschüssel ruhen lassen. Danach Teiglinge zu je ca. 30g abwiegen.

Kleine runde Bälle daraus formen, auf ein leicht gefettetes Backblech setzen.

Abgedeckt ca. 1 h ruhen lassen.

Backofen auf 170°C Umluft vorheizen, die Teiglinge mit etwas Milch einstreichen und anschließend 15 - 20 min backen.

Einen Vanillepudding lt. Päckchenangabe zubereiten.

Fertiggebackene Valentinos auskühlen lassen.

In zwei Hälften schneiden, das Ober- u. Unterteil mit der Konfitüre einstreichen, auf den unteren Teil etwas Vanillepudding geben und die beiden Hälften wieder zusammen setzen.

Anschließend aus dem Puderzucker, dem Aroma und etwas Wasser einen Zuckerguß bereiten und die Valentinos damit glasieren.

©2007- 2008 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.