

puddingherzen mit Beeren

Zutaten

für ca. 20 Stück

für den Topfenteig

250 g Magertopfen
70 g neutrales Öl
80 g Milch
60 g Feinkristallzucker
1 große Prise Salz
460 g glattes Mehl
1 Pkg. Backpulver

für den Pudding

350 ml Milch
50 ml Schlagobers
1 Pkg. Vanille-Puddingpulver
4 EL Wiener Backzucker

außerdem

Heidelbeeren, Himbeeren
Wiener Staubzucker Mühle



Zubereitung

Den Pudding aus den angegebenen Zutaten nach Packungsanleitung zubereiten. Auskühlen lassen.

Für den Topfenteig Topfen, Öl, Milch, Zucker und Salz mit dem Schneebesen zu einer homogenen Masse verrühren. Mehl und Backpulver mischen, zur Topfenmasse dazugeben. Zuerst mit einem Kochlöffel vermischen, dann mit der Hand noch so lange kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.

Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen.

Den Topfenteig zuerst halbieren und aus den Teighälften jeweils zwei Rechtecke ausrollen. Mit einem Messer längs ca. 3 - 3,5 cm breite Streifen schneiden. Pudding in einen Einweg-Spritzsack geben, Spitze abschneiden und auf die Streifen aufspritzen. Achtung: ein paar cm in der Mitte auslassen, damit der Spitz vom Herz gut zusammengedrückt werden kann. Heidelbeeren und Himbeeren in kleine Stücke schneiden und auf dem Pudding verteilen. Von beiden Seiten aufrollen. Die Spitze richtig schön formen, damit man die Herzform nach dem Backen noch gut erkennen kann. Bei Bedarf kann dann in die Mitte noch Pudding gespritzt werden.

Herzen im vorgeheizten Backofen etwa 20 - 25 Minuten goldgelb backen. Abkühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Hinweis: Die Herzen bleiben lange saftig - auch der Teig wird nicht hart. Am besten luftdicht verschlossen aufbewahren.