

Pudinkoví šneci podle Ládi Hrušky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

• Těsto

- hladká mouka 3.5 hrnek
- mléko 1 hrnek
- moučkový cukr 3 lžíce
- vanilkový cukr 1 balíček
- žloutek 2 ks
- droždí 1 kostka
- máslo 1.4 ks

• Náplň

- mléko 450 ml
- vanilkový pudink 1 balíček
- rozinky 1 balíček
- cukr 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Mouku nasypeme do misky, uděláme do ní důlek a do něj vylijeme vlažné mléko, přidáme rozdrobené droždí, okolo nasypeme cukr a špetku soli, vyklepneme vejce a nakonec přilijeme rozpuštěné máslo, necháme cca 5 minut, než vykyne kvásek

2. Směs vyhněteme a necháme 1 hodinu odpočinout
3. Mezitím, když těsto kyne, připravíme náplň; v hrnci zahřejeme mléko, nasypeme pudink spolu s vanilkovým a moučkovým cukrem, uvaříme pudink, do kterého nakonec zamícháme rozinky, necháme vychladnout
4. Vykynuté těsto rozválíme na centimetrový plát a potřeme pudinkovou náplní
5. Těsto srolujeme do rolády a nakrájíme na dvoucentimetrové špalíčky, ty vyskládáme na plech vyložený papírem na pečení a potřeme mlékem, ve kterém jsme rozšlehali zbylé vaječné bílky
6. Šneky pečeme při teplotě 170 °C tak dlouho, dokud nejsou křupavé, tedy asi 20 minut.