

Vanille-Kissen mit karamellisierten Mandeln



Lust auf ein Hefeteiggebäck, das ein bisschen mehr kann? Meine Vanille-Kissen verbinden fluffigen Hefeteig mit einer cremigen Vanillepuddingfüllung und einer herrlich knusprigen Decke aus karamellisierten Mandeln. Ein bisschen Bienenstich, ein bisschen Puddinggebäck und ganz viel Genuss. Perfekt zum Sonntagskaffee oder einfach für den Moment, wenn man sich etwas Besonderes gönnen möchte.

Backzeit Teig: 30 - 35 Min

Temperatur Teig: 175 °C, O/U

Backform: Rechteckig

Durchmesser: 30 x 30 cm

Anspruch: ★★★★★

Zutaten

HEFETEIG

Für den Hefeteig verwendest du mein Hefeteig-Rezept für Zimtschnecken. Bereite die dort angegebene Teigmenge vollständig zu.

VANILLEPUDDING

- ☐ 400 ml Sojamilch
- ☐ 1 Päckchen veganes Vanillepuddingpulver
- ☐ 25 g Speisestärke
- ☐ 40 g Zucker
- ☐ 1 TL Vanillepaste

BIENENSTICH-MANDELDECKE

- ☐ 200 g Mandelblättchen
- ☐ 115 g Margarine
- ☐ 115 g Zucker
- ☐ 80 g vegane Sahne
- ☐ 2 Prisen Salz
- ☐ 1 TL Vanillepaste



Zubereitung

1. ZUBEREITUNG HEFETEIG

Den Hefeteig nach meinem Zimtschnecken-Rezept zubereiten und wie dort beschrieben gehen lassen.

2. VANILLEPUDDING

Etwa 100 ml der Sojamilch abnehmen und darin Vanillepuddingpulver, Speisestärke und Zucker gründlich glatt rühren. Die restlichen 300 ml Milch aufkochen. Die angerührte Mischung unter ständigem Rühren hineingeben und den Pudding 1 bis 2 Minuten kräftig weiterkochen lassen. Dabei ständig rühren. Der Pudding soll bereits im Topf deutlich fester als normaler Pudding sein und eher wie eine sehr dicke Creme wirken. Den Pudding vollständig abkühlen lassen. Vor dem Verwenden einmal kräftig mit dem Schneebesen glatt rühren. Er soll cremig, aber keinesfalls flüssig sein.

3. ZUBEREITUNG BIENENSTICH-MANDELDECKE

Margarine , Zucker, vegane Sahne, Salz und Vanillepaste in einem Topf erhitzen und verrühren, bis Butter und Zucker vollständig geschmolzen sind. Die Mandelblättchen dazugeben und vorsichtig vermischen. Die Masse kurz abkühlen

4. FORMEN UND FÜLLEN

Den aufgegangenen Hefeteig in 9 gleich große Portionen teilen und zu Kugeln formen. Die Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und etwas flach drücken. Mit den Fingern in der Mitte eine deutliche Mulde formen und einen erhöhten Rand stehen lassen. Die Teilchen noch einmal kurz gehen lassen. Jede Mulde mit kaltem Vanillepudding füllen. Die Bienenstich-Mandelmasse großzügig auf dem Pudding verteilen. Sie sollte möglichst auf der Puddingfläche bleiben und nicht über den Hefeteigrand laufen.

5. BACKEN

Bei 75 °C Ober-/Unterhitze etwa 35 Min backen. Die Hefeteigränder sollen goldbraun sein und die Mandelblättchen schön karamellisiert und knusprig aussehen. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

Mit Liebe gebacken,

Amelie