



## Erdbeerplunder

Gislinde Stubenrauch (Köchin Mittagstisch)

Ihr benötigt für das Rezept folgende Zutaten:

Teig:

10 Gramm Hefe

¼ l Milch

1 Ei

1 Prise Salz

400 Gramm Mehl

1 Tasse Zucker

20 Gramm Butter

Belag:

1 Paket Vanillepudding

500 ml Milch

250 Gramm frische Erdbeeren

(Rhabarber, oder anderes frisches Obst)



## Zubereitung:

Aus der Hefe, dem Ei, dem Zucker, der lauwarmen Milch, der Butter, der Prise Salz und ¼ des Mehls einen geschmeidigen Teig rühren. Diesen 30 Minuten ruhen lassen.

Das restliche Mehl dazu geben und kurz nochmals gehen lassen. Dann tennisballgroße Kugeln formen und zu kleinen Fladen formen, in der Mitte ein wenig eindrücken und auf ein gebuttertes Blech legen. Im Ofen 30 min bei 180 Grad backen bis sie leicht gebräunt sind. Kurz abkühlen lassen. Den Pudding auf die Fladen streichen und die Erdbeeren drauf legen.

Puderzucker oben drauf und fertig!



**café**  
im Glashaus



Bon Appetit!

Euer Café- und Küchenteam des Café im Glashaus