

Hier und heute

Vanillestangen aus Blätterteig

Die Vanillestangen aus Blätterteig von Theresa Knipschild haben hohes Suchtpotenzial: Sie sind köstlich und blitzschnell nachzubacken.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für 18 bis 24 Stangen

Zutaten

- 2 Rollen Blätterteig aus dem Kühlregal
- 300 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 2 Prisen Salz
- 20 g Zucker
- ½ Vanilleschote
- 1 Ei
- etwas Hagelzucker

Zubereitung

Vanillepuddingpulver mit etwas Milch klümpchenfrei verrühren. Restliche Milch aufkochen und mit Salz, Zucker, Vanillemark und ausgekratzter Schote kochen. Weniger Milch als auf der Packungsanleitung verwenden, damit der Pudding fester wird. Abgedeckt kaltstellen und vollständig abkühlen lassen.

Zwei Bleche mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen. Den Pudding glattrühren. Dann den Blätterteig ausrollen und den Pudding darauf verstreichen. Die zweite Blätterteigplatte drüberlegen und den Teig der Länge nach halbieren. In 18 bis 24 Streifen schneiden. Die Streifen in sich verdrehen und mit etwas Abstand aufs Backblech legen. Mit verquirltem Ei bepinseln und etwas Hagelzucker bestreuen. 20 bis 25 Minuten backen. Wenn die Stangen zu dunkel werden, die Temperatur herunterdrehen.

Tipp: Wem die Menge der Vanillestangen zu groß ist, nimmt nur eine Rolle Blätterteig und verwendet die andere Hälfte des Puddings für einen Nachtisch oder Ähnliches.