

# Pudding Stangen

## Zutaten

650 g Weizenmehl  
1 Würfel Germ (Hefe)  
75 g weiche Butter  
175 g Zucker  
1 Ei  
250 ml Milch

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und danach ca. 20 min. rasten lassen.

In der Zwischenzeit Pudding lt. Anleitung kochen; allerdings mit 500 ml Milch, 2 Pkg. Vanillepuddingpulver und 4 EL Zucker.

Teig zu einem Rechteck ausrollen. Die untere Hälfte des Teiges mit der Fülle bestreichen und die obere Hälfte drüber klappen. Ca. 3 cm breite Streifen runter schneiden. Die Streifen in der Mitte nochmal durchschneiden und aufkordeln.

Bei 180° Grad Heißluft ca. 25 min. backen.