

RECEPT

Sneeuwman puddingbroodjes met Nutella®

Moeilijk

3 h 30 min



INGREDIËNTEN

VOOR 12 PORTIES

Pudding vulling

- 1 kopje volle melk
- ¼ kopje kristalsuiker
- 2 grote eidooiers
- 1 ei
- 2 el maizena
- 2 el ongezouten boter, in blokjes
- 1 tl vanille

Deeg voor de broodjes:

- ½ kopje kristalsuiker & 1 el (apart)
- ¼ kopje wam water (ongeveer 40°C)
- 2 ¼ tl actieve droge gist
- 4 kopjes bloem
- 2 el shortening (alternatief: boter of margarine)
- 1 kopje warme volle melk
- 1 el plantaardige olie
- 1 el bakpoeder
- 4 tl koud water
- 1 el melk
- 1 geklopt ei
- 12 tl Nutella® (1 tl per portie)



Om dit heerlijke recept te
bereiden, volstaat 15 g
Nutella® per persoon om
van te genieten!

BEREIDING

- 1** Voor de puddingvulling:
Breng de melk aan de kook in een pan op middelhoog vuur. Klop 2 eetlepels suiker erdoor tot ze opgelost zijn en zet dan het vuur uit.
Klop de eidooiers en 2 eetlepels suiker in een kom. Voeg dan de maizena toe en klop tot een glad mengsel.

Haal het sudderende melkmengsel van het vuur. Meet $\frac{1}{4}$ kopje ervan af en voeg dit geleidelijk toe aan het eimengsel, al kloppend.
- 2** Voor de puddingvulling:
Voeg geleidelijk het eimengsel toe aan het resterende melkmengsel, al kloppend.

Verwarm de pan met het melkmengsel terug op middelhoog vuur en roer voortdurend, tot het mengsel iets dikker begint te worden. Ongeveer 3 minuten.

Zet het vuur uit en haal de pan van het fornuis. Klop de koude boter en vanilla erdoorheen tot een homogeen mengsel. Ongeveer 15 minuten.

Bedeck met huishoudfolie en zet in de koelkast tot de vulling gekoeld en hard is. Minimaal 2 uur. (de puddingvulling kan een dag op voorhand gemaakt worden)
- 3** Voor het deeg:
Los de suiker op in warm water en strooi de gist eroverheen. Laat dit 2 à 3 minuten staan en roer dan om goed te mengen. Wacht dan tot het begint te schuimen. Ongeveer 10 minuten.
- 4** Voor het deeg:
Zift de bloem in een grote kom en maak een kuiltje in het midden. Klop in een andere kom de shortening, de suiker, de gist en de melk samen. (de shortening zal niet volledig oplossen in de vloeistof).

Giet geleidelijk aan de vloeistof in het kuiltje van de bloem om het deeg te maken.
- 5** Voor het deeg:
Kneed het deeg voor 10 minuten en besprenkel met bloem. Gebruik olie om de buitenkant van het deeg in te vetten. Bedek en laat rusten in op een warme plaats voor 1 $\frac{1}{2}$ uur of tot het deeg dubbel zo groot is.

Boks het deeg naar beneden en vlak het af met je handen. Meng in een kleine kom het bakpoeder en het koude water en smeer dit mengsel gelijkmatig uit over het deeg. Rol het deeg op en kneed voor 10 minuten, of totdat het deeg glad of satijnachtig is. (het deeg zou steviger moeten zijn dan gewoon witbrooddeeg)

Bedenk en laat 30 minuten rusten.



6

Samenvoegen:

Verdeel het deeg in 12 middelgrote en 12 kleine stukken. Vlak elk stukje deeg af met je handpalm.

Rol elk stuk met een deegroller tot een ronde schijf. Maak bij elke rol een kwartslag.

(Opmerking: draai om het midden dik te laten en de randen dunner, zodat ze makkelijker te plooiën zijn.)



7

Samenvoegen:

Leg in elk deegschijfje een eetlepel pudding.



8

Samenvoegen:

Knijp de randen van het deeg samen en draai om veilig af te sluiten. Laat de deegbolletjes rusten met de naadkant naar beneden. Minstens 30 minuten.

10

Bakken:

Verwarm de oven voor op 190° C. Klop 1 eetlepel melk en 1 ei samen.

Voeg een kleine en een grotere deegbol samen, zodat het eruit ziet als een sneeuwmannetje. Smeer het eimengsel uit over het oppervlak van de deegbolletjes met een bakborsteltje. Bak de broodjes voor 10 à 12 minuten.

Laat afkoelen en versier met NUTELLA® hazelnootpasta. Serveer met een glaasje melk en fruit.

**Deel dit recept met de hashtag
#nutellarecept**