

Zutaten:

Hefeteig:

500 g Mehl
80 g Zucker
1 P. Trockenhefe
80 g Butter
1 Ei
1/4 l lauwarme Milch

Belag:

800 ml Milch

2 P. Vanillepuddingpulver
80 g Zucker

500 g Johannisbeeren

Streusel:

300 g Mehl
200 g Zucker
200 g Butter
2 P. Vanillezucker

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 30min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 180°C

Umluft: 180°C

Zubereitung:

Hefeteig lt. Anleitung Grundrezept herstellen.

Hefeteig gehen lassen und dann zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** auf die Größe des **Thermo-Stars** ausrollen, umsetzen und die **Maxi-Schnitte** darum stellen. Nochmals gehen lassen.

In der Zwischenzeit aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen und abkühlen lassen, die Johannisbeeren unterheben und auf dem Hefeteig mit dem **Liftboy** glattstreichen.

Die Zutaten für die Streusel verkneten und über die Puddingmasse streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca 30 Min. backen