



ovomaltine

HEFEZOPF MIT CRUNCHY CREAM FÜLLUNG

OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie
Frühstück



Schwierigkeit
mittel



Portionen
12 Scheiben



Zubereitungszeit
>90 Minuten

Zopf dich glücklich! Und zwar mit unserem Hefezopf mit Crunchy-Cream-Füllung.

Zutaten

- 300 ml Milch
- 6 EL Haferflocken
- 1 Prise Salz
- 1 TL Butter (nach belieben)
- 1 reife Birne
- 1 EL Zitronensaft
- 100 g Heidelbeeren
- 4 TL Ovomaltine Crunchy Cream
- 2 Prisen Zimtpulver

Zubereitung

- ★ Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und in die Mitte eine Mulde eindrücken. Die Milch lauwarm erhitzen, Hefe und 1 Teelöffel Zucker darin auflösen und in die Mulde gießen. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Vorteig an einem warmen, zugluftfreien Ort 15 Min. gehen lassen.
- ★ Den übrigen Zucker, eine Prise Salz, das Ei und die Butter in Flöckchen dazugeben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts 3 bis 4 Min. bearbeiten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Die Teigkugel mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt 45 Min. gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.
- ★ Ein Blech mit Backpapier belegen. Den Teig kräftig durchkneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Mit der Ovomaltine Crunchy Cream bestreichen und die geriebenen Nüsse aufstreuen. Den Teig von der Längsseite her aufrollen, zu einem Zopf verschlingen und auf das Blech legen. Zugedeckt weitere 15 Min. gehen lassen.
- ★ Inzwischen den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eigelb und Milch verrühren, den Zopf damit bestreichen und das Blech in den Ofen schieben (Mitte, Umluft 160 Grad). Den Zopf in etwa 45 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
- ★ Zum Servieren den Hefezopf in Scheiben schneiden und nach Belieben mit Ovomaltine Crunchy Cream bestreichen.

Verwendete Produkte

Ovomaltine Crunchy Cream

