



ovomaltine

SCHNECKENUDELN MIT OVOMALTINE CRUNCHY CREAM

OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie
Dessert



Schwierigkeit
mittel



Portionen
12



Zubereitungszeit
> 90 Minuten

Wieder mal Lust was zu backen? Dann probiere doch die leckeren Schneckenudeln mit Ovomaltine Crunchy Cream!

Zutaten

500 g	Mehl
¼ l	Milch
30 g	frische Hefe
4 EL	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
80 g	flüssige Butter
2	Eigelbe
4 EL	Butterschmalz
200 g	Ovomaltine Crunchy Cream
Etwas	Mehl zum Verarbeiten
Etwas	Puderzucker zum Bestauben

Zubereitung

- ★ Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und in die Mitte eine Mulde eindrücken. Die Milch lauwarm erhitzen, Hefe und 1 TL Zucker darin auflösen und in die Mulde gießen. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Vorteig 15 Min. an einem warmen, zugluftfreien Ort gehen lassen.
- ★ Übrigen Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, Butter und Eigelb hinzufügen und den Teig 3 bis 4 Min. mit den Knethacken des Handrührgeräts bearbeiten, bis er sich vom Schüsselrand löst, glänzt und Blasen wirft. Die Teigkugel mit etwas Mehl bestauben und zugedeckt 45 Minuten gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.
- ★ Das Butterschmalz in einer ofenfesten Form schmelzen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck ausrollen. Mit der Ovomaltine Crunchy Cream bestreichen. Das Rechteck in 10 bis 12 Streifen schneiden und diese zu Schnecken aufrollen. Jede Schnecke im flüssigen Butterschmalz wenden und aufrecht nebeneinander in die Form geben. Zugedeckt weitere 10 Min. gehen lassen.
- ★ Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Schneckenudeln im Backofen (Mitte, Umluft 160 Grad) etwa 45 Min. backen. Dann herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestauben.

Verwendete Produkte

Ovomaltine Crunchy Cream

