



HEFESCHNECKEN MIT OVOMALTINE CRUNCHY CREAM

Mehl, Trockenhefe und Zucker in der Schüssel der Küchenmaschine mit dem Knethacken kurz mischen. Die Milch, das Joghurt, das Öl und das Ei vermischen und unter ständigem Rühren zum Mehlgemisch begeben. Den Teig 5 bis 10 Minuten kneten.

Die Teigschüssel mit einem Plastiksack luftdicht abdecken und den Teig 1 bis 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.



Für die Füllung den Frischkäse mit der weichen Butter mit der Küchenmaschine luftig schlagen. Alle weiteren Zutaten für die Füllung unter ständigem Rühren nacheinander begeben.

Den Teig zu einem grossen Rechteck ausrollen, gleichmässig mit der Füllung bestreichen und von der längeren Seite her aufrollen. Die Rolle mit einem scharfen Messer in etwa zwei Zentimeter dicke Scheibe schneiden. Die Rollen in eine grosse gefettete Springform (30cm) oder eine viereckige Backform (20×30cm) setzen. Zwischen den Scheiben zwei bis drei Zentimeter Abstand lassen, da sich die Scheiben noch ausdehnen werden.

Die Rolls nochmals 1 bis 2 Stunden zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, oder bis sich die Schnecken fast verdoppelt haben und sich leicht berühren.

Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Die Crunchy Ovo Rolls in der Mitte des Ofens 15 bis 20 Minuten backen.

Für das Frosting alle Zutaten verrühren, die Hälfte des Frostings über die noch heissen Rolls tröpfeln. Sobald die Crunchy Ovo Rolls abgekühlt sind, den Rest des Frostings über die Rolls verteilen. Zum Schluss die Rolls mit etwas Ovomaltine Crunchy Cream verzieren.

Anrichten und geniessen!

TEIG

350 g Mehl

5 g Trockenhefe

50 g Zucker

150 ml Milch,
Zimmertemperatur

1 EL Joghurt, nature

40 ml Öl

1 Ei

FÜLLUNG

100 g Frischkäse

50 g Butter, weich

1 TL Zitronensaft,
frisch gepresst

80 g Puderzucker

4 EL Ovomaltine Crunchy Cream

FROSTING

100 g Frischkäse

1 TL Zitronensaft, frisch gepresst

80 g Puderzucker

Ovomaltine Crunchy Cream,
zum Verzieren

Ergibt 12 Stück

Vor- und zubereiten: etwa 30 Minuten

Aufgehen / Ruhen lassen: 1 bis 2 Stunden

Backen: etwa 15 bis 20 Minuten

Nährwerte / Stück: 294 kcal