



ovomaltine

OVO

BRANCHLI NOIR CRUFFINS



ZUBEREITUNG OVO BRANCHLI NOIR CRUFFINS

ZUTATEN

150 g Mehl
 500 g Blätterteig Block
 70 g Butter, flüssig
 6 EL Ovomaltine Pulver
 6 EL Haselnüsse, gemahlen
 6 Stk. Ovomaltine Branchli
 Noir
 Puderzucker

ZUBEREITEN

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Mulden eines Muffinbleches mit Butter einfetten.
3. Den Blätterteig stückweise (6 Stück) einem Wallholz ganz dünn ausrollen mit einer Pastamaschine (bis Stufe 5).
4. Den Teig mit flüssiger, ausgekühlter Butter bestreichen.
5. Anschliessend gleichmässig mit Ovomaltine Pulver und gemahlene Haselnüssen bestreuen.
6. Blätterteig aufrollen und längs aufschneiden.
7. Jeweils eine Teighälfte um ein halbes Ovomaltine Branchli knoten, dabei die geschnittene Seite nach aussen kehren.
8. Jeweils ein Ovo Branchli Cruffin in eine Mulde des Muffinbleches setzen und für 15 Minuten ruhen lassen.
9. Anschliessend die Cruffins bei 180 °C für 30 - 35 Minuten backen.
10. Nach dem Abkühlen nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.
 Frisch geniessen.

Tipps

- Für mehr Süsse: Den Teig vor dem Aufrollen jeweils zusätzlich mit etwas Zucker bestreuen.
- Anstatt gemahlene Haselnüsse andere Nüsse verwenden.
- Ovomaltine Branchli Noir durch Ovomaltine Branchli ersetzen.