



ovomaltine

OVO HERZBRÖTCHEN



ZUBEREITUNG OVO HERZBRÖTCHEN

ZUTATEN

- 500 g Zopfmehl
- 15 g Hefe
- 3 dl Milch
- 75 g Butter
- 1 Eigelb
- 1 TL Zucker
- 1,5 TL Salz
- 1 Glas Ovomaltine Crunchy Cream
- 1 Eigelb zum Bestreichen

ZUBEREITEN

Hefeteig

1. Mehl in eine Schüssel geben.
2. Hefe mit wenig Milch anrühren.
3. Butter in einer Pfanne schmelzen, mit der übrigen Milch verrühren.
4. Zucker, Salz und Eigelb dazurühren, die Hefemischung beigegeben und alles gut vermischen.
5. Flüssigkeit in das Mehl rühren.
6. Den Teig gut kneten, bis er gleichmässig elastisch ist.
7. In einer Schüssel, abgedeckt um das Doppelte aufgehen lassen.

Herzbrötchen Formen

1. Teig in 10 grosse Stücke teilen.
2. Ein Stück nochmals halbieren, beide Teile flach auswallen.
3. Auf beide ausgewallte Stücke ca. ein halber Esslöffel Ovomaltine Crunchy Cream geben.
4. Aus den beiden Teigstücken jeweils einen Tropfen formen, dabei darauf achten, dass die Ovomaltine Crunchy Cream gut vom Teig umschlossen wird, damit sie nicht beim Backen ausläuft.
5. Die Tropfen dicht nebeneinander mit den Spitzen aneinanderlegen, auf der Hinterseite gut miteinander verkneten, damit ein Herz entsteht.
6. Ovo Herzbrötchen umdrehen und etwas flach drücken, so dass ein Herz entsteht.
7. Das Ovo Herzbrötchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Eigelb bestreichen.
8. Mit allen Teigstücken gleich verfahren.
9. Die Herzen abgedeckt an einem warmen Ort nochmals 20 Minuten gehen lassen.
10. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
11. Die Ovo Herzbrötchen in der Mitte des Ofens für 20 Minuten backen.
12. Auskühlen lassen und am besten frisch geniessen.

Tipp:

Im Video wird gezeigt, wie die Ovo Herzbrötchen gefüllt und geformt werden.

Läuft beim Backen doch etwas Ovomaltine Crunchy Cream raus, dann die Brötchen anschliessend mit genug Ovomaltine Crunchy Cream bestreichen :-).