OVO HEFEKRANZ

ZUBEREITUNG OVO HEFEKRANZ

ZUTATEN

Teig

500 g	Mehl, plus extra zum Bestäuben
100 g	Zucker
10 g	Trockenhefe
¾ TL	Salz
2 Eier (L),	Zimmertemperatur
120 ml	warmes Wasser
100 g	Butter, Zimmer-temperatur, in Würfeln

Füllung

300 g	Ovomaltine Crunchy Cream
100 g	Haselnüsse, gehackt
100 g	Ovomaltine Schokolade, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Zucker, Hefe und Salz in die Schüssel einer Küchenmaschine mit Knet haken geben. Bei niedriger Geschwindigkeit mischen, bis alles gut vermischt ist.
2. Eier und warmes Wasser hinzufügen und für ca. 2-3 Minuten mischen, bis der Teig zusammenkommt.
3. Nach und nach die Butter in Würfeln hinzufügen und weiter mischen, bis die Butter vollständig eingearbeitet ist.
4. Den Teig weitere 5 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit kneten, bis er glatt und elastisch ist und sich von den Seiten der Schüssel löst.
5. Den Teig in eine grosse, leicht geölte Schüssel legen, abdecken und ent weder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen oder bei Raumtemperatur für ca. 2 Stunden gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
6. In der Zwischenzeit die Haselnüsse ohne Fett in einer Pfanne rösten.
7. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einem Rechteck von ca. 40 x 50 cm ausrollen.
8. Die Ovomaltine Crunchy Cream gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1 cm freilassen.
9. Die gehackten Haselnüsse und die Ovomaltine Schokolade darüberstreuen.
10. Die Ränder des Teiges mit etwas Wasser bestreichen.
11. Den Teig von der Längsseite her aufrollen. Die Rolle längs halbieren und die Stränge so flechten, dass die Schnittflächen oben bleiben.
12. Den geflochtenen Teig zu einem Kranz formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
13. Den Kranz abdecken und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.
14. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Dann die Temperatur auf 170°C reduzieren und den Kranz auf der unteren Schiene für ca. 35 Minuten backen.
15. Den Hefekranz aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Anschliessend auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.
16. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.