



ZUBEREITUNG OVO IRIS

ZUTATEN

500 g	Mehl
250 ml	lauwarmes Wasser
50 g	Butter, weich
50 g	Zucker
5 g	Salz
7 g	Trockenhefe
300 g	Ovo Crunchy Cream less sugar
Milch	zum Bestreichen
	Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe zusammen mit 1 EL vom Zucker in das lauwarme Wasser geben. Gut verrühren und beiseitestellen, bis die Mischung schaumig wird.
2. In der Zwischenzeit den restlichen Zucker, das Mehl, Salz und die Butter in die Schüssel einer Küchenmaschine mit Knethaken geben.
Wenn die Hefemischung schaumig ist, alles zusammen in der Maschine verkneten, bis ein glatter, elastischer Teig entsteht.
3. Den Teig etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sich in der Grösse verdoppelt hat.
4. Den Teig in 12 Portionen teilen und zu Kugeln formen.
Jede Kugel mit einem Nudelholz flach ausrollen.
In die Mitte etwas Ovo Crunchy Cream less sugar setzen.
Die Ränder zur Mitte hin zusammenfalten und gut verschliessen.
Mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
5. Ovo Iris mit etwas Milch bestreichen.
Im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze für 10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
6. Die Ovo Iris vollständig auskühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben und servieren.