



Vanille-Schoggi-Brötli

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Aufgehen lassen: ca. 1 Std.

Backen: 3 x ca. 20 Min.

Ergibt 12 Stück

1 Portion Hefeteig
(siehe Hefekranz Seite 10)

Vanille-Backcreme

1½ dl Milch

½ Vanillestängel, längs
aufgeschnitten,
nur ausgekratzte Samen

1 Esslöffel Maizena

1 Ei

2 Esslöffel Zucker

Alle Zutaten in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen.

Mandelfüllung

200 g gemahlene Mandeln

80 g Zucker

80 g dunkle Schokolade
(z. B. Crémant), sehr fein
gehackt

180 g Crème fraîche

4 Esslöffel Milch

1 Ei, verklopft

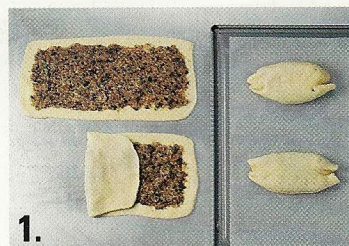
Alle Zutaten bis und mit Milch in einer Schüssel mischen, Füllung zugedeckt kühl stellen.

Formen: Teig halbieren. Eine Teighälfte zu einem Rechteck von ca. 39 x 52 cm auswallen, daraus 6 Rechtecke von ca. 13 x 26 cm schneiden. Mandelfüllung so auf die Teilstücke streichen, dass rundum ein ca. 1 cm breiter Rand frei bleibt. Teig falten und einschneiden (siehe kleine Bilder 1 und 2). Mit der zweiten Teighälfte gleich verfahren. Vanillecreme in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben, in die Öffnung der Brötli spritzen. Teig mit Ei bestreichen.

Backen: nacheinander je ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Tipp: Im Heiss-/Umluftofen alle Bleche gleichzeitig bei 160 Grad backen.

Pro Stück: 24 g Fett, 10 g Eiweiss,
45 g Kohlenhydrate, 1842 kJ (440 kcal)



1.

Eine Schmalseite zu ⅓ einschlagen, die andere Schmalseite darauflegen. Mit dem Verschluss nach unten auf drei Backpapiere verteilen, an den Schmalseiten den Teig zusammendrücken. Ein Backpapier auf einen Blechrücken ziehen.



2.

Brötli längs ca. 9 cm lang so einschneiden, dass die unterste Teigschicht ganz bleibt. Öffnung leicht auseinanderziehen.