



ovomaltine

OVO DREIKÖNIGSKUCHEN



ZUBEREITUNG OVO DREIKÖNIGSKUCHEN

ZUTATEN

- 500 g Zopfmehl
- 1 TL Salz
- 4 EL Zucker
- 20 g frische Hefe
(etwa ein halber Würfel)
- 75 g weiche Butter
in Würfeln
- 300 ml Milch
- 100 g Ovomaltine Schokolade,
in grobe Stücke gehackt
- 1 Mandel, zum Verstecken
- 1 EL Mandelblättchen
- 1 EL Hagelzucker (optional)

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, darunter mischen. Butter und Milch begeben, mischen und etwa 10 Min. mit der Küchenmaschine zu einem weichen, glatten Teig kneten.

Ovomaltine Schokolade begeben und unter den Teig kneten.

Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig zu acht kleinen Kugeln (je 90–100 g) und einer grossen Kugel formen. In einer der kleinen Kugeln die Mandel verstecken.

Die grosse Kugel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, die kleinen Kugeln gleichmässig rundum verteilen, etwas Platz zwischen den Kugeln lassen, zugedeckt nochmals 30–45 Min. aufgehen lassen.

Den Ofen auf 180 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen.

Ei verklopfen, Kugeln damit bestreichen, Hagelzucker und Mandelblättchen darüberstreuen. Für etwa 30 Min. in der unteren Hälfte des Ofens backen. Herausnehmen und den Dreikönigskuchen auf einem Gitter auskühlen lassen.

GÂTEAU DES ROIS OVO AU CHOCOLAT OVOMALTINE

INGRÉDIENTS

- 500 g de farine pour tresse
- 1 cc de sel
- 4 cs de sucre
- 20 g de levure fraîche
(env. un demi-cube)
- 75 g de beurre mou en dés
- 300 ml de lait
- 100 g de chocolat Ovomaltine,
haché grossièrement
- 1 amande,
à cacher dans la pâte
- 1 œuf
- 1 cs d'amandes effilées
- 1 cs de sucre en grains
(optionnel)

Mélanger la farine, le sel et le sucre dans un saladier. Emietter la levure puis l'incorporer au mélange. Ajouter le beurre et le lait, mélanger le tout et pétrir pendant environ dix minutes à l'aide d'un robot jusqu'à obtenir une pâte souple et lisse. Ajouter le chocolat Ovomaltine et bien l'incorporer à la pâte. Couvrir la pâte et laisser lever à température ambiante pendant environ deux heures jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Subdiviser la pâte en huit petites boules (90–100 g chacune) et une grande boule. Cacher l'amande dans l'une des petites boules. Disposer la grande boule sur une plaque chemisée de papier cuisson, répartir les petites boules uniformément tout autour en laissant un peu d'espace entre chacune, couvrir et laisser lever pendant encore 30–45 min.

Préchauffer le four à 180 °C (chaleur sole/voûte).

Battre l'œuf, badigeonner chacune des boules puis saupoudrer de sucre en grains et d'amandes effilées. Cuire environ 30 min. dans la partie inférieure du four. Au sortir du four, laisser refroidir le gâteau des rois sur une grille.