



Tipp



Es ist besonders wichtig, dass alle Teigkugeln mit der Caotina Crème Füllung wirklich gut verschlossen sind. Ansonsten quillt die Schokolade beim Backen heraus.

Caotina®

Crème Zopf-Schäfli



Menge
20-24 Stück



Zubereiten
mehr als 60 Minuten

Du brauchst ...

- 700 g Zopfmehl
- 2 TL Salz
- 2 EL Zucker
- 1 Biozitrone, nur Abrieb
- 30 g Hefe, frisch
- 100 g Butter, Zimmertemperatur
- 3,5 dl Vollmilch
- 120 g Caotina Crème
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch
- 20 g Hagelzucker
- 2 Zuckeraugen oder Rosinen

So einfach geht's:

- ♥ Mehl mit Salz und Zucker in einer Schüssel vermengen. Das Gelbe der Zitronenschale in die Schüssel reiben. Hefe und Butter hinzufügen. Kurz vermengen und die Milch hinzufügen.
- ♥ Mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zum Schluss von Hand zu einem glatten Teig kneten
- ♥ Mit einem feuchten Küchentuch abdecken und bei Raumtemperaturen 1 Stunde aufgehen lassen.
- ♥ Den Teig in drei gleich grosse Stücke teilen. Aus zwei der drei Stücke je 10 kleine Stücke (insgesamt 20 Stücke) schneiden und zu kleinen Kugeln formen. Der dritte Teil benötigt man für den Kopf, Beine und Ohren des Schafes.
- ♥ Die kleinen Kugeln mit einem Wallholz zu runden Kreisen von 10 cm Durchmesser auswallen. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln in die Mitte des Teigkrieses etwas Caotina Crème geben und den Teig gut verschliessen. Die fertigen Kugeln unter einem feuchten Tuch im Kühlschrank lagern bis zur weiteren Verarbeitung.
- ♥ Nun das dritte Stück Teig in drei Teile schneiden. Den einen Teil für den Kopf zur Seite legen. Die anderen zwei Teile je in drei Stücke schneiden. Ebenfalls mit Caotina Crème füllen und zu länglichen Beinen und Ohren formen.
- ♥ Anordnen: Für ein einfacheres Vorgehen steht eine Vorlage zum Download bereit. Diese auf ein Backpapier übertragen. Zuerst den Kopf des Schafes platzieren. Danach alle kleinen Kugeln als Körper anordnen. Zum Schluss die länglichen Teigstücke als Beine und Ohren platzieren.
- ♥ Das Eigelb mit Milch vermengen und das Schaf damit bestreichen. Die «Wolle» mit Hagelzucker bestreuen, zwei Zuckeraugen (oder Rosinen) auf dem Kopf platzieren und in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens 25 Minuten backen.
- ♥ Aus dem Backofen holen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und am besten frisch geniessen.