

Skolebrød – norwegisches Hefengebäck

Für 9 Stück



Für das Kochstück:

20 g Butter
50 g zarte Haferflocken
150 g Milch
9 g Salz

Für den Hauptteig:

6 g frische Hefe
450 g Weizenmehl 550
70 g Vollrohrzucker
1 TL gemahlener Kardamom
1 Ei (Größe M)
230 g Milch
Kochstück
70 g kalte Butter

Für die Füllung:

3 Eigelb (Größe M)
15 g Stärke
40 g Zucker

1. Am *Vortag/Vorabend*: Für das **Kochstück** Butter, Haferflocken, Milch und Salz in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Masse eindickt. Gut abgedeckt auskühlen lassen.
2. Ebenfalls am *Vorabend*: Für den **Hauptteig** alle Zutaten (samt Kochstück) bis auf die Butter in eine Rührschüssel geben und etwa 5 Minuten auf niedrigster, dann 8-10 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Die Butter stückchenweise dazugeben und weitere 5-6 Minuten einkneten.
3. Den Teig gut abgedeckt etwa 60 Minuten bei Raumtemperatur anspringen lassen, dann über Nacht (12-14 Stunden) im Kühlschrank bei 6-7 °C reifen lassen.
4. Am *Backtag*: Den Teig 60-90 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und akklimatisieren lassen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, 9 gleich schwere Teiglinge abstechen. Jedes Teigstück rundwirken (zur Kugel formen). Die Teiglinge mit Abstand zueinander auf 2 mit Backpapier belegten Blechen platzieren. Mit der Hand etwas flachdrücken. Abdecken und weitere rund 90 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen, bis sie ihr Volumen deutlich vergrößert haben.
5. Währenddessen die **Füllung** zubereiten. Dafür Eigelb, Stärke, Zucker und Salz mit 3 EL der Milch in einer Schüssel klümpchenfrei vermengen. Restliche Milch mit Vanillemark und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen. Vanillemilch vom Herd nehmen, Stärke-Eigelb-Mischung unter Rühren einfließen lassen und zurück auf den Herd stellen. Unter Rühren

1 Prise Salz
300 g Milch
Mark von 1 Vanilleschote
15 g kalte Butter

Zum Bestreichen:

1 Ei, verquirlt
1 EL Milch
je 1 Prise Salz & Zucker

Für die Puderzuckerglasur:

ca. 100 g Puderzucker
2 EL Wasser
Kokosraspel

langsam aufkochen, bis die Creme eindickt. Butter unterrühren, Vanilleschote entfernen und die Creme noch heiß mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut bildet. Abkühlen lassen.

6. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Die gegangenen Hefeteilchen nun in Form bringen. Dafür mit den Fingern tiefe, weite Mulden in die Mitte der Teiglinge drücken. Die Mulden bis zum Rand mit Vanillepudding füllen. Ei, Milch, Salz und Zucker verquirlen und den Rand der Teiglinge damit bestreichen. Ein Blech nach dem anderen für 15-18 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
8. Puderzucker und Wasser zu einer dickflüssigen Glasur vermengen. Ist sie zu dünn, noch etwas Puderzucker einrühren. Die Glasur auf den Rand der Skoleboller streichen, sofort mit Kokosraspeln bestreuen und trocknen lassen.