



Frühstückshörnchen

Zutaten:

250 ml Milch, lauwarm!
1 P. Trockenhefe
2 EL Zucker
500 g Mehl (Weizen 405/ 550, Dinkel 630/550)
1 P. Backpulver
1 Eigelb
1 Pr. Salz
100 ml Öl
Zum Bestreichen: 1 Ei + 1 EL Milch

Zubereitung:

Die Trockenhefe mit Zucker und Milch verrühren. Das Mehl mit Backpulver + Salz vermischen, die Hefemischung mit Eigelb und Öl zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig an einem warmen Ort für ca. 20 Min. ruhen lassen, anschließend in zwei Stücke teilen und jede Teigkugel mit Hilfe des Wellholzes (ohne Mehl) zu einem Kreis mit ca. 35 cm Ø auswellen. Die Kreise in je 8 Tortenstücke schneiden und einzelne Tortenstücke von außen nach innen zum Hörnchen aufrollen. Die Hörnchen auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche verteilen, achte darauf, dass die aufgerollten Enden der Hörnchen unten liegen. Ein Ei mit 1 EL Milch verquirlen und die Hörnchen damit bestreichen. Im Ofen bei 175°C Umluft für 16-18 Min. backen.

Tipp:

Die Hörnchen können z.B. mit Schinken + Käse, Kräuterfrischkäse oder Nutella gefüllt werden.

Für süße Hörnchen 4 EL Zucker + 1 P. Vanillezucker verwenden.

Übrige Hörnchen können eingefroren werden, befeuchte diese wie auch Hörnchen vom Vortag mit etwas Wasser und lege sie kurz von beiden Seiten auf den Toaster oder backe die Hörnchen nochmals im Ofen kurz auf.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de