



Hörnchen

 Dauer
130 min.

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 12 Portionen

Milch	150 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	60 g
Butter	100 g
Salz	
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	500 g
Schlagsahne	1 EL

Zubereitung

In einem Topf Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. Hefe in die lauwarml Milch bröckeln, mit 1 EL Zucker auflösen. Hefemilch im Topf zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Anschließend in einer Schüssel Hefemilch mit übrigem Zucker, Butter, Salz, 1 Ei und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt erneut ca. 1 Std. gehen lassen.

Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck (24 x 36 cm, 1/2 cm dick) ausrollen. In 6 Quadrate (à 12 x 12 cm) schneiden und diese diagonal halbieren. Dreiecke etwas in Form ziehen und jeweils von einer Schmalseite her zu Hörnchen aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und nochmals zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. In eine Schüssel übriges Ei trennen, Eigelb mit Sahne verrühren und Hörnchen damit bepinseln. Im vorgeheizten Backofen ca. 15–20 Min. goldbraun backen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	257 kcal		
Kohlenhydrate	38 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	6 g	Fette	9 g