Rezept

Streifenhörnchen mit zweierlei Mürbeteig

Ein Rezept von Streifenhörnchen mit zweierlei Mürbeteig, am 28.04.2024

Zutaten

FÜR DEN HELLEN TEIG:

- **300 g** Mehl
- **2 EL** Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- **100 g** Puderzucker
- Salz
- **2** Eigelb
- **200 g** kalte Butter

FÜR DEN DUNKLEN TEIG:

- **10 g** Zartbitterkuvertüre (mind. 60 % Kakaoanteil)
- **1** Ei zum Bestreichen
- **4 TL** Kakaopulver (entölt)

AUßERDEM:

- Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den hellen Teig das Mehl sieben, mit Puder- und Vanillezucker, 1 Prise Salz und Zitronenschale mischen und auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken und die Eigelbe hineingeben. Die kalte Butter in Flöckchen rundherum auf dem Mehlrand verteilen und alles rasch verkneten.

2. Für den dunklen Teig die Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen. 80 g Teig abnehmen und mit Kakao, 1 TL Wasser und flüssiger Kuvertüre verkneten. Beide Teige zu einer Platte formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1-2 Std. kühl stellen.

3. Inzwischen das Ei trennen. Den hellen Teig auf wenig Mehl 2-3 mm dünn rechteckig ausrollen und mit dem verquirltem Eiweiß bestreichen. Den dunklen Teig ebenfalls 2-3 mm dünn rechteckig ausrollen, in 2-3 mm breite Streifen schneiden und quer auf den hellen Teig legen. Mit dem Nudelholz einmal darüberrollen, sodass das Teigrechteck gestreift ist.

4. Den Ofen auf 175° (Umluft) vorheizen. Backpapier für mehrere Backbleche bereitlegen. Den Teig quer zu den Streifen in ca. 10 cm breite Bahnen schneiden. Aus den Bahnen im Zickzack längs gestreifte Dreiecke (ca. 6 cm Basis) schneiden und von der Basis her aufrollen. Hörnchen auf die Bleche setzen, mit verquirltem Eigelb bestreichen und ca. 15 Min. trocknen. Nochmals mit Eigelb bestreichen, im Ofen auf Sicht 8-10 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.