Rezept

Frühstückshörnchen - für den Brotbackautomat

Ein Rezept von Frühstückshörnchen - für den Brotbackautomat, am 21.05.2025

Zutaten

- **1 TL** Salz
- **100 g** weiche Butter
- **600 g** Weizenmehl Type 550
- **1 TL** Trockenhefe
- **1** Eigelb zum Bestreichen
- **1 EL** Zucker
- **1** Ei
- **3 EL** Magermilchpulver (nach Belieben)
- Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 16 HÖRNCHEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. 360 ml Wasser sowie die restlichen Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform des Brotbackautomats geben. Bitte die Bedienungsanleitung des Gerätes beachten.

---

2. Teig entnehmen, kurz durchkneten, zwei gleich große Kugeln formen. 5 Min. ruhen lassen. Blech mit Backpapier belegen. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche die Kugeln auf 30 cm Ø ausrollen. Teigkreise achteln, diese einzeln etwas größer ausrollen. Dreiecke von der breiten Seite aus zu einem Hörnchen aufwickeln. Auf das Blech legen, 20 Min. ruhen lassen. Mit Eigelb bestreichen und in 20-25 Min. (Mitte) goldbraun backen.