

Rezept

Joghurt-Hörnchen

Ein Rezept von Joghurt-Hörnchen, am 28.06.2026

Zutaten

| | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 1 Würfel Hefe | 1 TL flüssiger Honig |
| 500 g dunkle Mehlmischung | 10 g Salz |
| 200 g Joghurt | 1 Ei |
| 1 EL Öl | Mehl zum Arbeiten |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Die zerbröckelte Hefe mit dem Honig in 100 ml lauwarmem Wasser auflösen und anschließend quellen lassen, bis sich Blasen bilden (Bild 1).

2. Mehl, Salz, Joghurt, Ei und die Hefe in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Diesen mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

3. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer ½ cm dicken runden Platte ausrollen. Die runde Teigplatte wie eine Torte in 8 Stücke teilen (Bild 2), diese von der breiten Seite her aufrollen und zu Hörnchen biegen (Bild 3).

4. Den Backofen auf 250° vorheizen. Die Hörnchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, zugedeckt nochmals 20 Min. gehen lassen, dann mit dem Öl bestreichen. Die Backofentemperatur auf 220° reduzieren und die Hörnchen im heißen Backofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Die fertigen Hörnchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen (Bild 4).