

Rezept

Süße Hörnchen

Ein Rezept von Süße Hörnchen, am 27.04.2024

Zutaten

140 g Butter	500 g helles Mehl (z. B. Weizenmehl Type 405, Dinkelmehl Type 630; kein glutenfreies Mehl)
1 Pck. Backpulver	1 Pck. Vanillezucker
Salz	250 ml Milch (oder Pflanzendrink)
2 Eier (M)	100 g Schokocreme (oder Nuss-Nugat-Creme, Konfitüre, Mandelmus; oder Marzipanrohmasse, Mohnbackmasse)

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal, 14 g F, 7 g EW, 36 g KH

Zubereitung

1. Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Backofen auf 200° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Mehl, Backpulver, Vanillezucker und ½ TL Salz in einer Schüssel mischen. Die Milch mit 1 Ei verquirlen, die Butter nach und nach unterrühren. Die Milch- zur Mehlmischung geben und alles erst mit den Knethaken des Handrührgeräts und anschließend mit den Händen glatt verkneten.
3. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis (ca. 40 cm Ø) ausrollen. Den Teigkreis wie eine Torte in zwölf gleich große Stücke schneiden.
4. Die Teigstücke mit süßer Füllung bestreichen. Dann jeweils von der breiten Seite her eng aufrollen und zu einem Hörnchen formen. Die Hörnchen auf das Blech legen.
5. Das übrige Ei verquirlen und die Hörnchen damit bestreichen. Die Hörnchen im Ofen (2. Schiene von unten) in ca. 15 Min. goldbraun backen. Vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter lauwarm oder vollständig abkühlen lassen.