

Frühstückshörnchen



Zutaten

- 380 g Mehl, 550er
- 40 g Butter, weich
- 40 g Zucker
- 160 ml Milch, zimmerwarm
- 3 Eigelb
- 20 g Hefe
- 3/4 TL Salz



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de

Zubereitung

- Hefe in der Milch auflösen.
- Mehl, Butter, Zucker, 2 Eigelb und Salz dazu und ca. **3 Minuten** zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in die Große Nixe oder mittlere Edelstahlschüssel legen, verschließen und an einem warmen Ort ca. **45 Minuten** gehen lassen.
- Hefeteig auf die Backmatte geben (ggf. etwas bemehlen), kurz durchkneten und zu einem Kreis mit 40 cm Durchmesser ausrollen. Diesen mit dem Nylonmesser in 8 Tortenstücke schneiden.
- Diese Tortenstücke von der breiten Seite zur Spitze hin locker aufrollen. Die Hörnchen auf den Zaubersteinlegen, mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere **30 Minuten** gehen lassen.
- In dieser Zeit den Backofen auf **200° O/U-Hitze** vorheizen und das 3. Eigelb mit etwas Milch verquirlen.
- Die Hörnchen dünn mit der Eiermilch bestreichen und für ca. **15 Minuten** goldgelb backen.
- Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

- Diese Hörnchen schmecken super mit Marmelade, aber auch herzhaft mit Käse oder Aufschnitt!