

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 Packung Trockenhefe
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 80 g warme Butter
- 250 ml Milch
- etwas Marmelade zum Füllen
- etwas Milch zum Bestreichen
- etwas Puderzucker zum Bestäuben



So geht's:

1. Mehl, Trockenhefe, Salz, Zucker, Butter und Milch in eine Schüssel geben und mit einer Küchenmaschine, einem Rührgerät oder den Händen zu einem Teig verkneten. Den Hefeteig an einem warmen Ort ruhen lassen, bis er zu seiner doppelten Größe aufgegangen ist.
2. Den Hefeteig nochmals gut durchkneten, einen Teil entnehmen (etwa die Größe eines großen Schneeballs) und etwa ½ cm dick rund ausrollen.
3. Den ausgerollten Teig wie Tortenstücke in längliche Dreiecke schneiden. Das geht am einfachsten mit einem Pizzaroller. Die Marmelade mit einem Löffel ca. 1 cm vom Rand entfernt an der breiten Seite der Dreiecke auftragen.
4. Die breite Seite des Dreiecks über die Marmelade schlagen und den Teig zur Spitze hin aufrollen. Die Spitze mit den Fingerspitzen fest andrücken, damit sich das Hörnchen beim Backen nicht aufrollt.
5. Die Hörnchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals ca. 20 Min. gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C vorheizen.
6. Die Hörnchen ca. 10 - 20 Min. backen, bis sie goldbraun sind. Die Backzeit kann je nach Größe der Hörnchen variieren.
7. Für einen schönen Glanz die Hörnchen nach dem Backen mit etwas Milch bestreichen. Vor dem Servieren mit Puderzucker betreuen.



Wehrfritz GmbH - Deutschland



Telefon: +49 (0)800 9564956 (kostenfrei*)
 Fax: +49 (0)9564 929-662200
 E-Mail: service@wehrfritz.de

Wehrfritz GmbH - Österreich



Telefon: +43 (0)800 8809400 (kostenfrei*)
 Fax: +43 (0)800 8809401
 E-Mail: service@wehrfritz.at

www.sachenmacher.com



*Aus dem Festnetz, ggf. abweichende Mobilfunktarife