

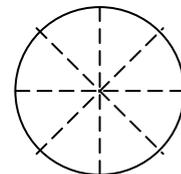
Hörnchen



Zutaten

- 750 g Mehl
- 150 ml Speiseöl
- 300 ml Vollmilch
- 1 EL Sauerrahm
- 4 Eidotter
- 1 Päckchen Frischhefe
- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz

skizze



Zubereitung

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Das Mehl in eine Backschüssel sieben. Die Hefe zerkleinern und in der lauwarmen Milch auflösen, zusammen mit dem Öl, Sauerrahm, 2 Eigelb, Salz und Zucker in die Backschüssel geben und zu einem Teig kneten. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und bei Zimmertemperatur (ca. 25 °C) 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Anschließend den Teig auf die Arbeitsfläche legen, nochmals leicht durchkneten, länglich formen und in 5 gleiche Portionen teilen. Man benötigt kaum zusätzliches Mehl, der Teig ist elastisch und klebt nicht.

Eine der Portionen nehmen, flach auswalken, so dass der Teig eine Dicke von ca. 3 mm erreicht. Nun von der Mitte ausgehend 8 gleich große Dreiecke (*skizze*) ausschneiden. Zur Spitze hin aufrollen, zum Hörnchen formen und auf ein gefettetes Backblech - oder auf Backpapier schlichten.

Man kann die Hörnchen beim Aufrollen auch mit Käse oder Marmelade füllen.

Den Vorgang für die weiteren 4 Portionen Teig wiederholen. In der Regel werden für 40 Hörnchen zwei Bleche benötigt, die man je nach Backofen - zusammen oder nacheinander backt.

Die Glasur: Zwei Eigelb mit 2 EL Milch oder Sahne gut mischen, mit einem Backpinsel auftragen und anschließend mit grobem Salz und Kümmel bestreuen. Die Hörnchen mit 1 cm Abstand geschichten - weil Hefengebäck beim Backen etwas aufgeht.

Nochmals 10-20 Minuten ruhen lassen, zwischenzeitlich den Herd auf **240 °C** vorheizen.

Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene **15 Minuten** – bei Umluft **12 Minuten** backen.

Mengentabelle:

Hörnchen	(Stück)	24	40	56
Portionen an Teig	(<i>skizze</i>)	3	5	7
Mehl Type 405	(g)	500	750	1000
Speiseöl	(ml)	100	150	200
Milch	(ml)	200	300	400
Sauerrahm	(EL)	1-2	2	2-3
Eigelb im Teig	(Stück)	1	2	3
Frischhefe	(g)	20	30	40
Salz	(g)	10	15	20
Zucker	(g)	5	5-10	10

Ein fertiges Hörnchen wiegt 30 - 40 g.

Frisch gebacken sind sie am besten; man kann sie aber auch einfrieren und bei Bedarf auftauen.