

Hörnchenrezept

- 1 Ei
- 1 Würfel Frischhefe
- 50 ml Öl
- 250 ml warme Milch
- 500 -550 g Mehl
- 1 TL Salz
- $\frac{1}{2}$ TL Zucker



- Alles in den Mixtopf geben. 4 Min / Knetteigstufe , in 24 kl. Bällchen teilen.
- Aus jedem eine kleine Kugel formen.
- Dann nimmt man eine Teigrolle und rollt jede kleine Kugel auf dem Tisch aus.. so, daß es eine kleine längliche Platte wird - ganz automatisch ist da auf einer Seite eine Spitze... dann fängt man an sie aufzurollen.. und geht gleichzeitig mit beiden Händen nach außen.. entgegen gesetzt.. dabei am Ende fester drücken.. an der letzten Spitze kann man evtl. nochmal ziehen.. wie halt so ein Hörnchen aussieht..
- Dann setzt man es aufs Backpapier und bepinselt alle Hörnchen mit Eigelb.. über manche kann man Käse streuen, andere mit Kümmel.
- Backofen auf 200° C vorheizen und direkt reinschieben, ca. 30 Min die Hörnchen gehen im Backofen auf, daher nicht zu eng legen!