

## HÖRNCHEN

### Zutaten:

für 16 Stück

### Für den Teig:

100 g Butter

150 ml Milch

1 Ei

½ Würfel Hefe

½ TL Salz

1 Prise Zucker

ca. 400 g Heimatsmühle Weizenmehl Type 405 oder  
Heimatsmühle Dinkelmehl Type 630

Zubereitung Seite 2 & 3



## Zubereitung:

In einen Topf Butter zerlassen, die Milch dazugeben und die Hefe hineinbröckeln und mit dem Schneebesen verrühren bis sich die Hefe aufgelöst hat.

In eine Schüssel Mehl, Zucker, Salz und Ei geben, die Hefe-Milch dazugeben und den Teig gut kneten. Teig abdecken und ca. 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig in 2 Portionen teilen. Auf einer leicht bemehlten Fläche jeden Teil wie eine Pizza ausrollen (Ø ca. 25 cm). Jetzt mit einem Pizza-Schneider oder einem Messer in 8 Pizza-Stücke teilen und schneiden.

Die Füllung auf dem breiteren Teil verteilen und von der breite Seite her bis zur oberen Spitze aufrollen. Bei der Variante mit Wiener Würstchen darf gerne ein Teil von den Würstchen rausschauen.

Die Hörnchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech auslegen und diese nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.

Das Eigelb mit etwas Milch verquirlen und dann die Hörnchen damit bestreichen.

Das Blech auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen ca. 12 bis 15 Minuten bei 180° Grad backen.

## Füllung auf seite 3



## **Füllung:**

Mit Wiener Würstchen:

Je Hörnchen ein halbes Wiener Würstchen.

Schinken Sauerrahm Füllung:

150 g gekochter Schinken

1 Zwiebel

Petersilie

1/2 Becher Sauerrahm

Pfeffer

Paprika

Den Schinken und die Zwiebeln würfeln, Petersilie fein hacken und alles mit dem Sauerrahm mischen. Mit Pfeffer und Paprika abschmecken.

Marmeladefüllung:

1 Teelöffel feste Marmelade pro Hörnchen

