

Lisa Rudiger Frühstückshörnchen mit Schokolade

Donnerstag 09.09.2021

Zutaten:

- 100 ml Milch
 - 30 g Zucker
 - 1 Ei (Größe M)
 - 10 g frische Hefe
 - 50 g Schmand
 - 1 Prise Salz
 - 120 g Weizenmehl (Type 405)
 - 120 g Dinkelmehl (Type 1050)
 - 40 g backfeste Schokolade
- Außerdem:
- Mehl zu Arbeiten
 - Teigrolle



Zubereitung:

1. Für den Hefeteig die Milch mit Zucker in einem Topf mischen und leicht erwärmen. Die Hefe zerteilen und in der Milch auflösen. Das Ei trennen.
2. Die Hefemilch in eine Rührschüssel geben. Den Schmand mit Eiweiß und Salz dazugeben und alles gut verrühren.
3. Die beiden Mehle vermischen, zu Eimischung geben und alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Teig abgedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen.
4. Anschließend den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (40 x 18 cm) ausrollen.
5. Den Teig in drei Rechtecke schneiden. Anschließend Rechtecke in Dreiecke schneiden. Diese mit der Spitze nach vorne legen und mit Eigelb bestreichen. Schokolade in Stücke schneiden. Auf der Längsseite die Schokolade verteilen und leicht in den Teig drücken. Teig aufrollen und zu Hörnchen formen.
6. Die Hörnchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und komplett mit dem Eigelb bestreichen. Erneut etwa 30 Minuten am warmen Ort gehen lassen.
7. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Hörnchen auf der mittleren Schiene im heißen Ofen etwa 15 Minuten backen.
8. Herausnehmen und lauwarm abkühlen lassen.

Unser Tipp: Die Hörnchen können nach Belieben mit Marmelade, Schoko-Nuss-Aufstrich, Frischkäse, Kräuterfrischkäse, Schinken, Salami oder Käse gefüllt werden oder auch nur mit Butter bestrichen werden. Bei einer herzhaften Füllung den Zucker weglassen. Die Hörnchen können auch gut am nächsten Tag gegessen werden.

Genusstipp: Die Hörnchen vom Vortag mit etwas Wasser befeuchten und von beiden Seiten auf den Toaster legen oder im Backofen kurz aufbacken. Hörnchen einfrieren geht auch.