

Kochen**Caroline Autenrieth****Dienstag, den 28.12.2021****Mürbe Hörnchen****Für 4 Personen****Zutaten**

250 ml Milch

12 g frischer Hefe

500 g Mehl

1 TL Salz

0,5 TL Zucker

100 ml Sonnenblumenöl

Außerdem

1 Eigelb

2-3 EL Milch

1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Lauwarme Milch mit Hefe mischen. Mit Mehl, Salz, Zucker und Sonnenblumenöl zu einem glatten Teig verkneten.
2. Teig halbieren. Jede Kugel kreisförmig ca. 3 mm dick ausrollen und daraus 8 dreieckige Stücke schneiden. Die Teigstücke wie Croissants oder Hörnchen von der breiten Seite zur Spitze hin aufrollen.
3. Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Abdecken und ca. 20 Minuten gehen lassen.
4. Eigelb mit Milch und Salz verrühren. Die Hörnchen damit bestreichen. Nach Belieben noch mit Sesam oder Mohn bestreuen. Im Ofen, bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten goldgelb backen