MANDELHÖRNCHEN

4.6 bei 46 Bewertungen

1 h 10 min | Süßer Germteig | Heißluft | 180 Grad | 20 min

Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 20 Minuten rasten lassen.

2. In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten. Dafür die Milch mit dem Zucker aufkochen und mit den Nüssen gut vermischen.

3. Dann in Teigstücke zu je 75 g aufteilen und diese zu Kugeln schleifen. Die Kugeln 10 Minuten zugedeckt rasten lassen und im Anschluss zu gefüllten Hörnchen weiterverarbeiten.

4. Die Hörnchen mit dem Gemisch aus Ei und Milch bestreichen, mit den Mandelblättchen bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ungefähr 20 Minuten backen.

BACKEN MIT CHRISTINA Tipp

Eine Hörnchen-Schritt-für-Schritt-Anleitung findest du bei den Vanillehörnchen.

Zutaten

FÜR CA. 12 HÖRNCHEN

TEIG

220 g	lauwarme Milch
500 g	Weizenmehl 700
80 g	zimmerwarme Butter
6 g	Salz
20 g	frische Germ
1	Ei
80 g	Zucker

FÜLLE

200 g	geriebene Mandeln
30 g	Zucker
160 g	Milch

Ei und Milch zum Bestreichen
Mandelblättchen zum Bestreuen