

VANILLEHÖRNCHEN

★★★★★ 4.9 bei 88 Bewertungen



Zubereitung

1 Für den süßen Germteig ([>Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/) (<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. 30 Minuten rasten lassen.

2 In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dafür einfach alle Zutaten gut vermischen.

3 Den Teig in Teigstücke à 75 g aufteilen und die Stücke zu Kugeln schleifen. Die Kugeln 10 Minuten zugedeckt rasten lassen und oval ausrollen. In die obere Hälfte längs 4-5 Schnitte im Abstand von ca. 1 cm machen, je einen gehäuften Teelöffel Füllung auf die untere Hälfte geben und dann zu Hörnchen aufrollen (siehe Fotos).



4 Die Hörnchen mit dem verquirlten Ei bestreichen, mit Mandelblättchen bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ungefähr 20 Minuten backen.



Zutaten

FÜR 12 HÖRNCHEN

TEIG

250 g	lauwarme Milch
1	Ei
625 g	Weizenmehl 700
7 g	Salz
100 g	Zucker
42 g	frische Germ (= 1 Würfel)
100 g	zimmerwarme Butter

FÜLLE

250 g	Topfen
1	Dotter
50 g	Staubzucker
15 g	Vanillezucker
10 g	Maizena

1 Ei zum Bestreichen
Mandelblättchen zum Bestreuen

