

# VANILLEHÖRNCHEN

★★★★★ 4.9 bei 88 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## 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. 30 Minuten rasten lassen.
- 2 In der Zwischenzeit die Fülle 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 Fülle 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

