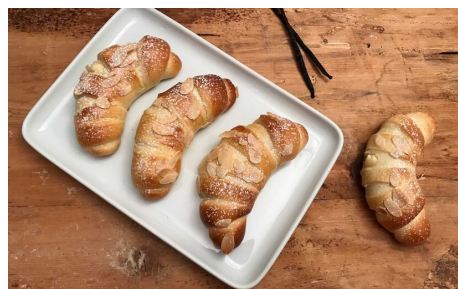


VANILLEHÖRNCHEN

★★★★★ 4.9 bei 69 Bewertungen



Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Für den süßen Germteig (>Germteig 1x1 (<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 Mandlblättchen 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

