

Last Minute Hörnchen



- wenns richtig schnell gehen muss •

Zutaten

250ml warme Milch

20g Hefe

2 EL Zucker, Honig oder Ahornsirup

500g helles Mehl (Weizen 550 oder Dinkel 630)

1 TL Backpulver

1 Prise Salz, 1 Ei, Gr. M

100ml Sonnenblumenöl

zum Bestreichen: 1 Ei und ein 1 EL Milch

Zubereitung

Hefe und Zucker in der Milch auflösen, restliche Zutaten zufügen und verkneten. Wenn der Teig zu klebrig sein sollte noch etwas Mehl zugeben. Teig ausrollen und 12-15 dreieckige Stücke (wie bei einer Torte) schneiden. Von der breiten Seite her aufrollen und auf einen der flachen Steine legen. Mit der Ei/Milch Mischung bepinseln. Backzeit: 12-15 Minuten bei 200 Grad Ober/Unterhitze, vorgeheizt.

Tipps:

Die Hörnchen schmecken auch gefüllt toll, z.B. mit Schokodrops oder klein gehackten Schokoriegeln.

Für eine herzhaftere Variante einfach die Süße im Teig reduzieren und z.B. mit Käse füllen oder mit grobem Salz bestreuen.