

Softe Hörnchen

- fluffig und vielseitig •



Zutaten

- 10g frische Hefe
- 250ml warme Milch
- 3 EL Zucker, 1 P. Vanillezucker
- 500g Mehl, 1 Prise Salz
- 1 P. Backpulver
- 100ml Sonnenblumenöl
- zum Bestreichen
- 1 Ei + 1 EL Milch

Zubereitung

Hefe mit Zucker in der Milch auflösen. Die restlichen Zutaten zugeben und verkneten. Abgedeckt etwa 1,5 Stunden ruhen lassen. Dann den Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Teig rund ausrollen. In 12-16 (Torten-) Stücke teilen. Jeweils von der breiten Seite an aufrollen und auf den leicht gefetteten Zauberstein oder großen Ofenzauberer legen. Ei und Milch verquirlen und die Hörnchen damit bepinseln.

Backzeit: 12-15 Minuten, je nach Größe
bis sie goldbraun sind

Die Hörnchen vom Stein nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und je nach Geschmack mit Puderzucker bestreut servieren.

Tipp:

Die Hörnchen können natürlich auch gefüllt werden, z.B. mit einer süßen Creme nach Wahl. mit gehackter Schokolade, Schokoriegeln oder mit Zimtbutter...