

Joghurt Hörnchen mit Pflaumen Vanille Marmelade



Einkaufsliste:

Für den Teig

1Pck. Trockenhefe oder 25g Frischhefe
100ml lauwarme Milch
1TL Honig oder Zucker
410-450g Mehl
170g Naturjoghurt
1 Ei
50g weiche Butter (für den Teig) + 1TL
zum Einreiben
1TL Salz

Für die Hörnchen

70g Butter
Mehl zum Bestäuben
1 Eigelb
2EL Milch

Für die Marmelade

1000g Pflaumen
400g Rohrzucker
20g Apfelpektin + 20g Rohrzucker
1 Zitrone
2 Vanilleschoten

So wird's gemacht

Für die Marmelade: Pflaumen waschen, halbieren und entkernen und in eine Schüssel geben. Vanilleschoten auskratzen und Mark und Schote zu den Pflaumen geben. Zucker mit 3 EL Wasser in einen Topf geben und schmelzen. Nun die Hitze erhöhen und den Zucker karamellisieren lassen. Pflaumen hinzugeben und köcheln lassen, immer wieder umrühren. 30 Minuten köcheln lassen bis die Pflaumen sehr weich sind. Nun die Vanilleschoten entfernen. Pflaumenmasse pürieren und die Zitrone halbiert hinzugeben, nochmals 30 Minuten köcheln lassen. Zitronen entfernen. Pektin und Zucker mischen und unter ständigem Rühren in die Pflaumenmasse geben, nochmals kurz aufkochen lassen und in sterilisierte Gläser füllen. Gläser zuschrauben und über Kopf auskühlen lassen.

Für die Hörnchen: Lauwarme Milch in eine große Schüssel geben und die Hefe darin auflösen, mit Zucker/Honig verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Ei, weiche Butter, Mehl und Joghurt gemeinsam mit dem Hefegemisch in eine große Schüssel geben und mit einem Knethaken oder dem Knetaufsatz zu einem homogenen Teig 5-10 Minuten kneten. Den Teig mit weicher Butter (1TL) einreiben, in die Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und ca. 120 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Oder 60 Minuten ruhen lassen, dann vorbereiten und im Kühlschrank abgedeckt über Nacht ruhen lassen, am nächsten Tag die Hörnchen formen.

Teig leicht rund ausbreiten und in 7-8 gleichgroße Teile teilen. Ein Teigteil kreisrund ausrollen, mit 1TL Butter gleichmäßig bestreichen und den nächsten Teig kreisrund auf die gleiche Größe ausrollen und auf den bebutterten Teig setzen. Fortfahren bis alle Teige verbraucht sind, den obersten nicht mit Butter bestreichen. Nun leicht andrücken und Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und etwa doppelt so groß ausrollen, in 8-12 gleichgroße „Kuchenstücke“ schneiden und jeweils zu Hörnchen einrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und nochmals 30 Minuten ruhen lassen. Eigelb mit Milch verquirlen. Ofen auf 190°C vorheizen. Hörnchen rundum mit der Ei-masse einpinseln und 9-12 Minuten (je nach Größe) goldbraun backen.