

Mandel-Zimt-Hörnchen



So wird's gemacht

Lauwarme Milch in eine große Schüssel geben und die Hefe darin auflösen, mit Zucker 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. 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Mandeln, Zucker, Zimt und Vanille mischen.

Teig in zwei Teile teilen und jeweils leicht rund ausbreiten und in 7-8 gleichgroße Teile teilen. Ein Teigteil kreisrund ausrollen, mit 1TL Butter gleichmäßig bestreichen, mit 1-2EL der Mande-Zimt-Mischung bestreuen und den nächsten Teig kreisrund auf die gleiche Größe ausrollen und auf den bebutterten Teig setzen. Fortfahren bis alle 8 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, mit 1 EL weicher Butter bestreichen, restlichen Zucker und Zimt mischen und etwa die Hälfte auf den Teig streuen. In 8-12 gleichgroße „Kuchenstücke“ schneiden und jeweils zu Hörnchen einrollen. Mit dem zweiten Teil genauso fortfahren, sodass am Ende ca. 24 Hörnchen entstehen. Jeweils 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, nach Belieben mit Mandelblättchen bestreuen und 9-12 Minuten (je nach Größe) goldbraun backen.

Einkaufsliste:

Für den Teig

1Pck. Trockenhefe oder 25g Frischhefe
100ml lauwarme Milch
50g brauner Zucker
430g Mehl
100g Sahnejoghurt
1 Ei
50g weiche Butter (für den Teig) + 1TL zum Einreiben
1TL Salz

Für die Hörnchen

70g Butter +2 EL
Mehl zum Bestäuben
80g gemahlene Mandeln
100g brauner Zucker + 4EL
1-2EL Zimt (nach Belieben + 2TL
Mark einer Vanilleschote
1 Eigelb
2EL Milch

Nach Belieben Mandelblättchen