

Rezept Martinshörnchen

500 g Mehl

30 g Hefe (1 Würfel)

80 g Zucker

80 g Margarine

1 Ei

250 ml Milch

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillin-Zucker

ggf. 1EL Rum oder Apfelsaft, Zitronenaroma, Rosinen oder Marzipanrohmasse u.a. zum Füllen

Puderzucker für den Guss

- Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hineinbröckeln. Die Hefe mit 1 EL Zucker, 5 EL Milch und etwas Mehl verrühren und gehen lassen.
- Nach 15 Minuten Ei, Zucker, Margarine, Salz und Milch dazugeben; alle Zutaten verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Gehen lassen.
- Den Teig zum Rechteck formen, spitzwinklige Dreiecke schneiden, bestreichen und dann von der Längsseite her zur Spitze hin aufrollen. Wie ein Hörnchen formen.
- Auf einem gefetteten Backblech nochmals gehen lassen. Ein Eigelb mit 2 EL Milch verquirlen, auf die Hörnchen streichen.
- Die Backzeit beträgt 15 - 20 Min. bei einer Backtemperatur von 190 °C.
- Mit Puderzucker überstreuen