

Frühstückshörnchen



Perfekt für das Sonntagsfrühstück

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 22 min

Zutaten

- 1 Packung Trockenhefe
- 80 g Butter
- 150 ml Milch
- 500 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 gute Prise Salz
- Abrieb einer halben Zitrone
- 170 g Sahnejoghurt
- 1 Ei
- Butter zum Bestreichen
- 1 Eigelb und 2 El Sahne zum Bestreichen

Zubereitung

1. Milch und Butter erwärmen und die Hefe darin auflösen, sobald die Mischung lauwarm ist. 10 Minuten stehen lassen.
2. Mehl, Zucker, Prise Salz, Abrieb der Zitrone, Joghurt und das Ei in eine Schüssel geben.
3. Die Milch mit der aufgelösten Butter und Hefe dazu gießen und zu einem Teig verkneten.
4. Den Teig ca. 45 Minuten abgedeckt in einer Schüssel an einem warmen Ort gehen lassen.
5. Nach der Ruhezeit, den Teig noch einmal durchkneten und ihn in 7 Stücke teilen.
6. Jedes Stück Teig auf einer bemehlten Fläche rund ausrollen, mit flüssiger Butter bestreichen. Danach alle Kreise aufeinander legen und zu einem runden Kreis ausrollen.
7. Jetzt in 8 Stücke schneiden (wie bei einem Kuchen).
8. Von der langen Seite her die Hörnchen aufrollen, leicht biegen und auf einem Backblech nochmals 15 Minuten gehen lassen.
9. Backofen auf 180 Grad (160 Grad Umluft) vorheizen.
10. Die Hörnchen mit Eigelb und Sahne bestreichen bevor sie für ca. 20-25 min in den Ofen wandern.
11. Aus dem Ofen holen und warm genießen!