

Dinkel-Hörnchen



ZUTATEN (8-12 Stck.):

- 180 ml Mandelmilch
- ½ Würfel frische Hefe
- 2 TL Honig
- 420 g Dinkelmehl (Typ 1050)
+ etwas Mehl zum ausrollen
- 1 TL Zimt
- 120 g Naturjoghurt (3,5%)
- 1 TL Vanilleessenz
- 1 Ei
- 1 Pr. Salz
- Etwas Milch
(+ 1 Eigelb)

SCHRITTE:

- 1) Die Mandelmilch leicht erwärmen, anschließend in einer Schüssel mit Honig und Hefe verrühren und ca. 10 Minuten gehen lassen.
- 2) In der Zwischenzeit Mehl, Zimt, Salz, Naturjoghurt, Vanilleessenz und das Ei in eine Rührschüssel geben.
- 3) Nach der Gehzeit das Hefe-Milchgemisch zusätzlich in die Rührschüssel geben und alles mit dem Knethaken ca. 10 Minuten zu einem homogenen Hefeteig verrühren.
- 4) Den Teig abgedeckt ca. eine Stunde gehen lassen.
- 5) Den Teig mit etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und Pizzarund ausrollen. Der Teig sollte ca. 0,5cm dick sein.
- 6) Mit einem Pizzaroller 8-12 gleich große Pizzastücke schneiden, jeweils von außen nach innen aufrollen und dann zu Hörnchen formen.
- 7) Die Hörnchen mit Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche geben und nochmal 15-20 Minuten ruhen lassen.
- 8) Den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen.
- 9) Die Hörnchen mit Milch (+Eigelb gemischt) bepinseln und für 15-20 Minuten gold-braun backen.

ZUBEREITUNGSTIPP:

- Anstatt der Mandelmilch kann auch Kuhmilch oder eine andere pflanzliche Milchsorte verwendet werden.
- Sollte euch der Hefeteig zu klebrig vorkommen, rührt noch vor der Gehzeit etwas mehr Mehl unter den Teig.
- Gebt die einzelnen Hörnchen direkt nach dem Aufrollen auf ein Blech, damit sie nicht auf der Arbeitsfläche kleben bleiben.

**Unser
Club.de**

