

Rezepte

Böhmische Hörnchen

Hörnchen sind in Böhmen sehr populär. Diese fluffigen Kleingebäcke schmecken prima zum Frühstück, einfach zwischendurch, zu Suppe oder zum Dippen. Ich habe den Teig über Nacht im Kühlschrank reifen lassen, wodurch sich ein wunderbares Aroma entwickelt hat.

Zutaten für 16 Hörnchen: 500 g Weizenmehl Type 550 300 ml Milch
25 g Butter
10 g Salz 6 g Hefe 1 Eigelb
1 Ei
Sesam, Mohn, Kümmel oder grobes Salz zum Bestreuen

Die Milch aufkochen und abkühlen lassen, alternativ H-Milch verwenden. Mehl, Milch, Butter, Salz, Hefe und Eigelb gut 15 Minuten zu einem homogenen Teig kneten und abgedeckt ca. 14 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Teig 1,5 Stunden akklimatisieren lassen und in vier gleich schwere Stücke teilen, grob zu Kugeln formen. Die Teiglinge weitere 20 Minuten ruhen lassen. Die Teiglinge zu Rechtecken ausrollen, in je vier Dreiecke teilen und zu Hörnchen aufrollen.

Die Hörnchen 45 Minuten gehen lassen.

Das Ei verquirlen und die Hörnchen damit bestreichen, nach Belieben mit Sesam, Mohn, Kümmel oder Salz bestreuen.

Bei 200°C mit anfänglichen Schwaden 20 Minuten backen.

