

Hefeteighörnchen

A.) 500g Mehl mit
90g Zucker mit
1 Päckchen Backpulver mischen

B.) 1 Würfel Hefe mit
1 Teelöffel Zucker flüssig rühren und in lauwarme
250ml Milch einrühren

A.) +B.) zusammenrühren dazu
2 Eier nur das Eiweiß, das Eigelb zum Bestreichen der Hörnchen
100g Butter geschmolzen

Den Teig halbieren, ausrollen je in 12 Teile, Füllung dazu und wickeln (von außen nach innen), fertige Hörnchen mit dem Eigelb bestreichen, bei 200 Grad Celsius vorgeheizt 15-20 min auf Backpapier backen:

