

Milchhörnchen mit Rosinen

VORBEREITEN

25
Min.

RUHEN

90
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



- **Nicht zu viel kneten:** Der Teig darf gerade so zusammenkommen und ruhig ein bisschen kleben, bevor er geht.
- **Hefe mag es warm - aber nicht zu heiß:** Ideal für die Gehphase sind zwischen 38-40 °C.
- **Zucker-Boost:** Die Hefe reagiert mit Zucker oder Honig gemixt noch besser.

- 1 -

Rosinen in eine Schüssel füllen, mit Wasser bedecken und ca. 30 Minuten einweichen lassen.



- 2 -

Zutaten für 9 Hörnchen

80 g Rosinen
60 g Butter
250 ml Milch
450 g Mehl
60 g Zucker
1 Päckchen Trockenhefe
1 Prise(n) Salz
1 Ei

Hefekranz, Butterstuten, Zupfbrot und Burgerbuns - frisch angesetzter Hefeteig ist der Garant für etwas unerschämte Leckeres aus dem Backofen ... wie diese selbstgemachten Milchhörnchen mit Rosinen.

In der DIY-Variante steckt weniger Zucker als im Bäckerprodukt und du kannst dich frei nach Backschnauze für mehr oder weniger Rosinen im Teig entscheiden.

Keine Angst vor Hefeteig! Solange du es der Hefe gemütlich machst, kann fast nichts schief gehen. Letzte Tipps:

Butter bei niedrigen Temperaturen schmelzen und Milch dazugeben. Mehl, Salz und Zucker in einer großen Schüssel mischen und in die Mitte eine Kuhle drücken. Trockenhefe in die Kuhle schütten. Milchmischung dazugeben und mit restlichen Zutaten zu einem leicht klebrigen Teig verkneten. Abdecken und 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Milchhörnchen mit Rosinen



- 3 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Rosinen in den Hefeteig einarbeiten und Teig rund ausrollen. Mit einem Messer in gleichgroße Tortenstücke schneiden.



- 4 -

Jedes Stück an der langen Seite fassen und zur Spitze hin aufrollen. Teiglinge auf Backpapier verteilen und leicht in Hörnchenform biegen.



- 5 -

Ei leicht verquirlen. Teiglinge mit Ei bestreichen und im heißen Ofen 15-20 Minuten backen.

