

Joni´s gefüllte Hörnle

Zutaten:

Kochstück (mindestens 1 h vorher):

130 g Buttermilch
30 g Weizenmehl 550

Hauptteig:

Kochstück
170 g Buttermilch
1 TL Rübenkraut
15 g Hefe
(zusätzlich/optional 20 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank)
425 g Weizenmehl 550
20 g Zucker
1 TL Salz
40 g Butter

Füllung: Nussnougatcreme, Marmelade etc.

Für die Eistreiche 1 Eigelb, 2 EL Sahne , 1 Prise Salz.



Zubereitung:

Kochstück:

Buttermilch und Mehl kurz aufkochen, so dass eine puddingartige Masse entsteht (Thermomix: Milch und Mehl in den Mixtopf geben und 3 min./95°C/Stufe 3 kochen). Abgedeckt mindestens 1h stehen lassen.

Hauptteig:

Buttermilch, Hefe und Rübenkraut verrühren (Thermomix: 2,5 min./Stufe2/37°C erwärmen). Übrige Zutaten außer der Butter zufügen und 3 min. verkneten. Butter zufügen und nochmals 2 min. kneten. Den Teig in die große Nixe umfüllen und abgedeckt 1 h bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Danach den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und zu einem flachen Fladen ausrollen und diesen mit dem Nylonmesser in 8 Tortenstücke teilen. Beliebigermaßen füllen mit z.B. Nussnougatcreme, Marmelade etc. Die Teigstücke von der langen Seite her aufrollen und zu einem Hörnchen formen. Die Hörnchen auf den Zauberstein plus legen und nochmals abgedeckt ruhen lassen bis der Ofen auf 230°C Temperatur ist. Vor dem einschießen mit der Eistreiche abstreichen. Beim einschießen kräftig schwaden und Temperatur auf 210°C zurückdrehen und 20 Minuten je nach Backofen goldbraun backen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Nylonmesser, Zauberstein plus, Nylonmesser, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN