

# Schokohörnchen vom großen Ofenzauberer

## Zutaten:

Hefeteig:

250 ml Milch  
100 g Butter  
500 g Weizenmehl Typ 550  
1 Pck. Trockenhefe  
50 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Pr. Salz  
1 Eiweiß

Zum Bestreichen

1 Eigelb  
1 EL Kondensmilch oder Milch

Füllung: Nussnougatcreme, Marmelade etc.



## Zubereitung:

Milch erwärmen und darin die Butter zerlassen. (Thermomix: 3 min./37°C/Stufe 2 erwärmen). Die Trockenhefe mit dem Mehl sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und 4 min. verkneten. Den Teig in die leicht gefettete mittlere Edelstahlrührschüssel umfüllen und abgedeckt mindestens 30 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen (bis er sich sichtbar vergrößert hat).

Danach den Teig auf die Teigunterlage geben und mit Hilfe des Teigrollers kreisrund ausrollen. Den Teig mit dem Nylonmesser in 16 gleich große Tortenstücke teilen. Beliebig füllen mit z.B. Nuß Nougat Creme, Marmelade etc. Die Teigstücke von der langen Seite her aufrollen und zu einem Hörnchen formen. Die Hörnchen auf den Ofenzauberer oder Zauberstein legen und nochmals 20 min. abgedeckt ruhen lassen. Dabei den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze aufheizen. Vor dem einschließen vorsichtig mit der Eistreiche abstreichen und ca. 25 Minuten goldgelb backen.

**Verwendete Produkte:** Teigunterlage, Teigroller, Nylonmesser, Ofenzauberer, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN