



Butterhörnchen

Zutaten

- 230 g Milch
- 40 g Butter
- 1/2 Hefewürfel,
- 1/2 TL Salz
- 370 g Mehl (Type 405)
- 1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung

1. Milch mit der Butter 2 Min./37 Grad/ Stufe 1 erwärmen.
2. Hefewürfel, Salz, und Mehl hinzufügen und 3 Min./Deckel zu/Knetstufe vermengen. Teig löst sich prima vom TM (vor allem wenn ihr den Mixtopf kopfüber haltet und unten einfach ein bisschen an der Schraube wackelt).
3. Teig rund ausrollen und daraus ca. 8-10 Dreiecke ausrädeln. Diese dann aufrollen und zu Hörnchen formen (bei Bedarf vorher füllen). Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen. Backofen vorheizen. Die Hörnchen mit Eigelb bestreichen und ca. 20 min. bei 220 Grad Ober-Unterhitze backen.