

SchlaWiener-Hörnchen

Zutaten für 24 Hörnchen:

Für den Hefeteig:

- 475 g Weizenmehl
- 200 ml Milch
- 15 g Frischhefe
- 30 g Butter
- 1 TL Salz
- 1 Ei



Für die Füllung:

- Käse (12 Scheiben)
- 2 Päckchen Bärchen SchlaWiener (von Reinert Bärchen)

Zum Bestreichen:

- 1 Ei
- 2 EL Milch
- Sesam

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 17 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 37 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde

Zubereitung:

Bereite zuerst den Hefeteig zu:

1. Erwärme die Milch auf 37°C und löse Hefe, Butter und Salz darin auf. Rühre das Ei dazu.

2. Gib das Mehl in eine Schüssel und gib die Eiernmilch dazu. Verknete alles zu einem glatten Teig.
3. Decke den Teig ab und lass ihn eine Stunde an einem warmen Ort gehen.

Hörnchen formen und backen:

1. Heize den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor und belege ein Blech mit Backpapier.
2. Halbiere den Teig. Rolle die Teighälften jeweils zu einem Kreis aus und schneide sie in 12 gleiche Tortenstücke.
3. Schneide den Käse in 24 Dreiecke. Halbiere die Bärchen SchlaWiener.
4. Belege jedes Teigstück mit Käse und einem Stück Wiener.
5. Rolle den Teig von der breiten zur dünnen Seite auf.
6. Lege die Hörnchen auf das Blech. Verquirle die Milch mit dem Ei und bestreiche die Hörnchen damit.
7. Streue zum Schluss noch etwas Sesam darüber und backe sie für 17 Minuten im Ofen goldgelb.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

