

Schoko - Hörnchen

Kategorien: Hefeteig, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Hefe
200	ml	Wasser
900	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Salz
200	Gramm	Butter
150	Gramm	Zucker
5		Ei(er)
30	Stücke	Schokolade, bitter
1		Ei(er) zum Bestreichen

Anleitung:

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und ein Drittel des Mehls mit dem Salz verrühren, gut verarbeiten und zur doppelten Menge gehen lassen. 150 g Butter, 3 EL Zucker und Eier schaumig schlagen und in den Teig rühren. Mit dem restlichen Mehl verkneten und nochmals gehen lassen. Ein Backblech mit Butter fetten.

Den Teig dritteln und zu runden Fladen ausrollen. Jeden Fladen in 8-10 Dreiecke teilen. Nach Belieben die Dreiecke mit flüssiger Butter bepinseln. Auf jedes Teigstück ein Stück Schokolade und 0,5 TL Zucker geben. Von der breiten Seite her zu Hörnchen rollen und auf dem gebutterten Backblech nochmals gehen lassen. Mit Ei bepinseln und ca. 10 Minuten bei 220°C im vorgeheizten Ofen knusprig backen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.