

Martinshörnchen - klassisch

ZUTATEN

500 g	Mehl
260 ml	Milch
½ Würfel	Hefe
80 g	Zucker
60 g	Margarine / Butter
1 Priesel	Salz

Marmelade, Pflaumenmus, Nutella etc. für Füllung
Staubzucker, Zitronensaft o. Wasser für den Zuckerguss

ZUBEREITUNG

- Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken.
- Hefe mit der warmen Milch verrühren und in die Mitte des Mehls gießen.
- Einen Teil des Mehls mit dem Milch-Hefe-Gemisch zu einem dünnflüssigen Vorteig verrühren - diesen Vorteig etwas gehen lassen. (15-20 min - dann geht der in der Regel schon ab).
- Danach alle anderen Zutaten (Zucker, Salz, Margarine/Butter) zugeben und den Teig kneten, bis dieser sich vom Schüsselrand und den Händen löst. (Teig sollte nicht zu fest sein.)
- Nochmals gehen lassen. (30 min - 1 h) Der Teig sollte sich im Volumen etwa verdoppeln (entsprechend große Schüssel nehmen!)
- Teig teilen und Hörnchen formen → Teig dünn ausrollen und Quadrate ca. 12 x 12 cm schneiden, evtl. Füllung auflegen und diese von einer Ecke her diagonal einrollen - Beachte: Marmelade „will“ beim Backen aus den Hörnchen heraus - nicht zu reichlich einfüllen; Nutella hingegen „verkriecht“ sich im Teig - da kann mal also nie genug reintun ;-)
- Auf ein Backblech (eingefettet oder mit Backpapier) legen, etwas krümmen zu einem Hörnchen eben, noch mal 15 Min. gehen lassen (sog. „Stückgare“) und dann bei 200° ca. 20 Min. backen. Nach dem Abkühlen mit Zuckerguss bestreichen.

Martinshörnchen - einfach

ZUTATEN

gefrorener Blätterteig (quadratische Form)

Füllung: Marmelade, Pflaumenmus

ZUBEREITUNG

- Blätterteig ca. 10 min auftauen lassen
- Rand mit Wasser bestreichen (bessere Klebfähigkeit!)
- in die Mitte einen Löffel Füllung geben
- Quadrat zu einem Dreieck zusammenlegen - Rand mit Gabel zusammendrücken (damit entsteht zugleich ein Muster...)
- auf Backblech legen und nach Backanweisung backen

Viel Spaß und gutes Gelingen!

