

PORTIONEN

20

ZEIT GESAMT

120 min

LEVEL

easy

Rezept

ERDBEER-HÖRNCHEN

Da es ja aktuell noch jede Menge frische Erdbeeren gibt, habe ich mich in diesem Rezept für Hefehörnchen mit einer Erdbeerfüllung entschieden.

Allein der Duft von frischem Hefeteig in der Küche ist einfach toll. Auch wenn es der etwas zeitaufwändigere Teig ist, so lohnt es sich, darauf zu warten.

Ich habe beim Ausrollen auf Frischhaltefolie – bemehlt mit etwas Bambusfaser – gesetzt und muss sagen, das hat super gut geklappt. Wusstest Du, dass die Erdbeere eigentlich gar keine Beere und die Frucht eigentlich diese kleinen Körnchen auf der Außenhaut ist? Sehr spannend!

Achja, viel Spass beim Ausprobieren des Rezepts!



ZUTATEN

Stelle den **Hefeteig** nach diesem **Grundrezept** her.

Für die Füllung:

- 100 g Frischkäse
- 120 g Quark
- 20 g **Erythrit** pulverisiert
- 150 g Erdbeeren
- Flavor Drops Vanille oder echte Vanille
- etwas Zitronensaft
- 2-3 Blätter frische Pfefferminz (optional)
- etwas Milch
- 1 Ei und etwas Sahne zum Bestreichen

Der Duft von Hefeteig – einfach toll!



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Knete den Teig nach dem Gärvorgang so lange mit Bambusfasern, bis ein gut formbarer Teig entstanden ist.

SCHRITT 2

Rolle den Teig zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie möglichst rechteckig aus. Der Teig sollte ca. 3 mm hoch sein.

SCHRITT 3

Teile den Teig der Länge nach in 2 Hälften. Das geht am einfachsten mit einem Pizzaroller. Schneide dann jedes der beiden Teile in 2-Ecke, bei denen die beiden Seitenteile jeweils länger als die Grundseite ist.

SCHRITT 4

Mische nun die Füllung zusammen. Du kannst mit etwas Milch die Mischung schön glatt rühren. Sie sollte nicht zu flüssig werden, so dass möglichst wenig bis keine Füllung beim Rollen an den Seiten austritt.

SCHRITT 5

Wasche die Erdbeeren und schneide sie in möglichst kleine Stückchen. Verfahre auch mit der Pfefferminz so.

SCHRITT 6

Verteile nun jeweils auf der Grundseite einen Klecks der Füllung, füge etwas Erdbeere und Minze dazu. Rolle den Teig dann von der Grundseite her zur Spitze auf. Stelle dabei sicher, dass möglichst keine Füllung an den Seiten austritt.

SCHRITT 7

Verquirle nun 1 Ei mit etwas Sahne und bestreiche die Hörnchen damit.

SCHRITT 8

Heize den Ofen auf 160 Grad Umluft vor, gib die Hörnchen auf ein mit Backpapier oder Dauerbackfolie belegtes Backgitter und backe die Hörnchen für ca. 20 min. Sie haben dann eine schön hellbraune Farbe.

SCHRITT 9

Nach dem Auskühlen und vor dem Servieren kannst du die Hörnchen mit Erythrit-Glasur oder einfach nur mit pulverisiertem Erythrit bestäuben.