


# Dinkelhörnchen

Lockerer Hefeteig mit Dinkelmehl zum Frühstück oder Brunch.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

## Hefeteig:

375 g Dinkelmehl Type 630  
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
½ TL Salz  
150 g Joghurt  
1 Eiweiß (Größe M)  
3 EL Milch  
75 g weiche Butter

## Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)  
1 TL Milch

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 50 cm) ausrollen. Teigplatte vierteln und jedes Viertel in 3 „Tortenstücke“ schneiden (Abb. 1). Jedes Teigstück von der kurzen Seite her zu einem Hörnchen aufrollen und auf das Backblech legen.



- 3 Eigelb mit Milch verquirlen und die Hörnchen damit bestreichen. Die Hörnchen nur 15 Min. ruhen lassen (Abb. 2), dann backen.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 20 Min.**

Hörnchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie die Hörnchen vor dem Aufrollen an der kurzen Seite einschneiden, geht das Gebäck besonders gut auf.