



Feta-Hörnchen

Pikante Hefebrotchen mit Fetakäse zum Osterbrunch.

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Füllung:

1 Frühlingszwiebel
200 g Fetakäse
etwa 60 g Dr. Oetker Crème
légère Gartenkräuter
frisch gemahlener Pfeffer

Hefeteig:

375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
1 TL Zucker
½ TL Salz
1 Eiweiß (Größe M)
150 ml Milch
50 g Butter
etwa 60 g Dr. Oetker Crème
légère Gartenkräuter

Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)
1 EL Milch
Sesamsamen

Wie backe ich leckere Feta-Hörnchen?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Füllung zubereiten:

Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden. Fetakäse zerkrümeln. Zutaten für die Füllung verrühren und mit Pfeffer abschmecken.

3 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 40 cm) ausrollen. Teigplatte vierteln und jedes Viertel in 3 "Tortenstücke" schneiden.
- 5 Auf die Mitte des breiten Endes jedes "Tortenstücks" die Füllung geben und die Stücke zur Spitze hin zu Hörnchen aufrollen (die spitzen Enden dabei fest zudrücken).
- 6 Eigelb mit der Milch verquirlen. Hörnchen auf das Backblech legen, mit der Eigelb-Milch bepinseln und mit Sesamsamen bestreuen. Backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

Hörnchen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie nur 1 Backblech haben, können Sie die übrigen Hörnchen auch auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.
- Die Hörnchen können gut eingefroren werden. Die aufgetauten Hörnchen bei Backtemperatur etwa 5 Min. erwärmen, dann schmecken sie am besten.

