

# Pikante Blitz-Plunderhörnchen

Pikante Hörnchen mit einer Schinken-Käsefüllung zum Brunch.

etwa 32 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Plunderteig:

225 g tiefgekühlter Blätterteig in Scheiben

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

1 TL Zucker

2 TL Salz

175 ml Bier

50 g weiche Butter oder Margarine

1 Eiweiß (Größe M)

### Füllung:

1 Frühlingszwiebel

100 g gewürfelter geräucherter Schinken

125 g Dr. Oetker Crème fraîche

Gartenkräuter

50 g geriebener Emmentaler

1 EL Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

Salz

Pfeffer

Tabascoße

### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

etwa 2 EL Bier

## 1 Vorbereiten:

Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Füllung zubereiten:

Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden. Zutaten für die Füllung mischen und mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.

#### 3 Plunderteig 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 zu einem Rechteck (etwa 40 x 30 cm) ausrollen. Auf eine Teighälfte die Blätterteigscheiben legen und die andere Teighälfte darüberklappen. Teig wieder zu einem Rechteck (etwa 40 x 30 cm) ausrollen und beide kurze Seiten so einschlagen, dass die Kanten aneinanderstoßen. Dann nochmal zusammenklappen. Teig halbieren und beide Hälften zu je einer runden Platte (Ø etwa 28 cm) ausrollen (Abb. 1).



#### 4 Jede Platte in 16 Tortenstücke schneiden und an der breiten Seite etwas einschneiden (Abb. 2).



#### 5 Die Füllung mit einem Teelöffel gleichmäßig auf der breiten Seite der Tortenstücke verteilen. Jedes Tortenstück von der breiten Seite her zu einem Hörnchen aufrollen. Hörnchen so auf das Backblech legen, dass die Spitze unten liegt. Eigelb mit Bier verrühren. Die Hörnchen damit bestreichen und backen.

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