

# Butterhörnchen

- Montag, Februar 13, 2012

<https://ketex.de/blog/butterhornchen/>

*Butterhörnchen stehen schon sehr lange auf meinem Backplan. Jetzt war es endlich so weit, da mir beim Stöbern im Netz dieses Rezept in die Finger fiel. Es wurde schon in diversen Blogs nachgebacken (ich kann sie nicht alle aufzählen). Ich danke jedenfalls dem ersten Recepteinsteller für das Rezept. Ich habe es etwas verändert.*

*Die Hörnchen sind butterzart und sehr, sehr lecker. Kann ich nur empfehlen.  
Viel Spaß beim Nachbacken!*

## 1. Hauptteig

(reicht für 8-10 Stück)

- 300 g Weizenmehl [550](#) (ich habe [T 65](#) genommen)
- 60 g Butter
- 120 g Milch
- 2 Eier
- 25 g Zucker
- 10 g Salz
- 10 g Frischhefe

## 2. Eistreiche

- 1 Eigelb
- 10 g Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker

Zubereitung

Zubereitung

## 3. Zubereitung

Am Abend vorher die Milch mit dem Zucker und der Butter erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Dann die beiden Eier verquirlen, zu der Butter/Zucker-Milch geben und schön verrühren.

Das Mehl mit der Hefe mischen. Die Eiermilch langsam dazugeben und alles so lange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. 3 Minuten vor Ende der Knetzeit das Salz zugeben.

Den Teig in eine geölte Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat. Danach wandert er bis zum nächsten Morgen in den Kühlschrank (+5°).

Am nächsten Morgen den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, entgasen und dünn ausrollen. Man kann

ihn als Kreis ausrollen und dann 10 „Tortenstücke“ ausschneiden. Diese Dreiecke von der Langseite her aufrollen und das Hörnchen leicht wie ein Hufeisen biegen. Auf ein Backblech mit genügend Abstand legen und abdecken. Bei mir passen gerade mal 8 Hörnchen auf ein Blech.

Nach einer Gare bei Raumtemperatur von 90 Minuten die Hörnchen mit der Eistreiche bepinseln und bei 190° im Backofen in 20-25 Minuten goldgelb fertig backen.

---

-