

RECIPE

Hörnle mit nutella®

Mittel

1 h 40 min



ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

Für den Teig:

- 21 g (½ Würfel) frische Hefe
- 50 ml Milch
- 30 g Zucker
- 300 g Weizenmehl (Type 405)
- ½ TL Salz
- 2 Eier
- 90 g Butter

Für das Bestreichen:

- 1 Ei

Für das Topping:

- 120 g (15 g pro Portion) nutella®

Back-Utensilien:

- 1 kleine Schüssel
- 1 Rührschüssel
- 1 Handrührgerät
- 1 Küchentuch
- 1 Nudelholz
- 1 Messer oder Teigkarte
- 1 Backpapier
- 1 Backblech



Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g Nutella® pro
Person aus!

ZUBEREITUNG



1 | Hefe, Milch und 1 Teelöffel Zucker in einer kleinen Schüssel verrühren und ca. 10 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich Schaum bildet. Mehl, Salz, Eier, Butter, restlichen Zucker und die Hefemischung in eine Rührschüssel geben. Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts auf niedrigster Stufe 5 Minuten zu einem weichen, elastischen Teig verarbeiten. Anschließend den Teig mit einem Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen, sodass sich das Volumen des Teigs verdoppelt.



2 | Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig rund ausrollen. Den ausgerollten Teig in acht gleich große Dreiecke schneiden (ähnlich wie beim Anschneiden eines Kuchens). Die Dreiecke von der Außenkante beginnend bis zur Spitze hin aufrollen. Backpapier auf ein Backblech legen und die Teiglinge darauf platzieren. Das Ei verquirlen, die Hörnle damit bestreichen und weitere 30 Minuten gehen lassen.

**3**

Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 200°C) vorheizen. Hörnle ca. 30 Minuten backen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Die Hörnle halbieren und mit nutella® bestreichen.