Butterhörnchen wie vom Bäcker

Zutaten für 16 Stück

- 500 g Weizenmehl
- 21 g frische Hefe (1/2 Würfel)
- 1 TL Salz
- 260 ml Milch (lauwarm)
- 3 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 70 g Butter
- 1 Ei
- 3 EL Kaffeeweißer (wahlweise)

Für die Deko

- 50 g Butter (geschmolzen)

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten
Ruhezeit:	1,5 h

Zubereitung:

1. Erwärme die Milch lauwarm und löse die Butter und die Hefe darin auf.

2. Verrühre den Zucker, den Vanillezucker, den Kaffeeweißer und das Ei mit der Hefemilch.
3. Gib das Mehl und das Salz in eine Schüssel und gieße die süße Hefe-Milch darauf. Vermische alles. Wundere dich nicht: Der Teig ist sehr klebrig.
4. Forme aus dem Teig eine Kugel. Gib sie in eine gefettete Schüssel und lasse sie abgedeckt eine Stunde gehen.
5. Wenn sich der Teig verdoppelt hat, knetest du ihn nochmal leicht durch.
6. Teile den Teig in 2 Hälften. Rolle beide Teile zu einem Kreis aus und schneide sie in jeweils 8 gleichgroße Pizzastücke. Streiche die Pizzastücke mit Milch ein und rolle sie von der dicken zur schmalen Seite auf, so dass Hörnchen entstehen.

7. Lege die Hörnchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und lasse sie nochmal für 30 Minuten gehen.
8. Heize den Backofen währenddessen auf 175°C Ober- und Unterhitze vor. Backe die Hörnchen für ca. 20 Minuten goldbraun.
9. Nimm die Hörnchen gleich nach dem Backen aus dem Ofen und bestreiche sie mit geschmolzener Butter.

Du kannst die Butterhörnchen einfrieren. Frisch und weich werden die Hörnchen, wenn du sie kurz in die Mikrowelle gibst.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.