PICKNICKHÖRNCHEN MIT 2 FÜLLUNGEN / HEFEHÖRNCHEN

Diese leckeren Hörnchen sind perfekt zum Frühstück oder auch zum Mitnehmen zum Picknick oder einfach unterwegs geeignet. Die Hälfte der mit Mandelblättchen bestreuten Hefehörnchen werden mit einer fruchtigen Kirsch-Marzipan-Füllung gefüllt und die andere Hälfte wird schokoladig gefüllt.

Zubereitungszeit
60 Minuten

Back-/Kochzeit
25 Minuten

PORTIONSRECHNER:
Stück: 20

ZUBEREITUNG HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker. Verknete das Hefewasser mit Salz, Eiweiß, Milch, Mehl und Vanilleextrakt und langsam füge zuletzt langsam die flüssige Butter hinzu. Knete alles in 4-5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig. Forme ihn zu einer Kugel, fette diese mit Backtrennspray und lasse sie abgedeckt etwa 1 Stunde aufgehen.

KIRSCH-MARZIPANFÜLLUNG

Gieße die Kirschen ab und fange dabei den Saft auf. Verrühre den Saft mit Zucker, Zitronenschalenabrieb und Stärke, koche die Masse auf und lasse sie 1 Minute kochen. Füge die Kirschen hinzu und rühre sie unter. Nimm den Topf vom Herd und lasse die Füllung abgedeckt abkühlen. Teile das Marzipan in 10 Stücke ein.

SCHOKOFÜLLUNG

Brich die Schokolade in feine Rippchen.

HÖRNCHEN FÜLLEN UND FORMEN

Teile den Teig in 20 Portionen ein und forme sie zu Kugeln. Rolle die Kugeln auf einer gefetteten Arbeitsfläche aus und fülle die Hälfte mit der Schokolade und die zweite Hälfte mit der Kirsch-Marzipan-Füllung. Gib die Füllung dazu auf ein Drittel einer ausgerollten Kugel, verschließe den Teig etwa bis zur Mitte um die Füllung und schneide die übrige Hälfte mit einem Messer mehrmals ein und rolle die Hörnchen auf. Lege sie zu Hörnchen gebogenauf ein mit Backfolie belegtes Backblech.

HÖRNCHEN BESTREICHEN UND BACKEN

Verrühre das Eigelb mit Zucker und Wasser und bestreiche die Hörnchen damit. Streue die Mandelblättchen darüber und stelle ein Blech in den noch kalten Ofen. Der Teig nutzt die Aufheizzeit zum Aufgehen. Backe die Hörnchen für 20-25 Minuten bei 190 °C O/U. In dieser Zeit haben die Hörnchen auf dem zweiten Blech ebenfalls Zeit aufzugehen und können nach dem ersten Blech sofort gebacken werden. Bestreue die fertigen Hörchen mit Puderzucker. Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

HEFETEIG:

- [ ] **½** Hefe (Würfel)
- [ ] **2 EL** Wasser (warm)
- [ ] **35 g** Zucker
- [ ] **½ TL** Salz
- [ ] **1** Eiweiß
- [ ] **200 g** Milch
- [ ] **400 g** Mehl
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **40 g** Butter
- [ ] Backtrennspray

KIRSCH-MARZIPANFÜLLUNG:

- [ ] **1** Sauerkirsche
- [ ] **40 g** Speisestärke
- [ ] **2 EL** Zucker
- [ ] **1** Zitrone (unbehandelt, Abrieb)
- [ ] **200 g** Marzipanrohmasse (Lübecker)

FÜLLUNG:

- [ ] **200 g** Vollmilchschokolade

ZUM BESTREICHEN & BESTREUEN:

- [ ] **1** Eigelb
- [ ] **1 TL** Zucker
- [ ] **2 EL** Wasser
- [ ] **100 g** Mandeln (gehobelt)
- [ ]

PICKNICKHÖRNCHEN MIT 2 FÜLLUNGEN / HEFEHÖRNCHEN

- **3 TL** Puderzucker