Hörnchen – Variationen

Rezept 1

von Alexandra Müller-Ihrig (www.sinnreichleben.de)

Schnelle Hörnchen

Zutaten:

125 ml lauwarme Milch
1/2 Würfel Hefe
2 EL Zucker
50 g Vollkornmehl
200 g Mehl 405 oder 550
1/2 P. Backpulver
50 ml pflanz. Öl
1 Eigelb
Zum bestreichen etwas Milch, ein Eiweiß

Zubereitung:

Hefe mit etwas Zucker in der Milch auflösen und etwa 5-10 Min stehen lassen. In der Zwischenzeit alle Zutaten in die Schüssel der CC geben. Anschließend die Hefe-Milch hinzufügen und 3 Min. mit dem Knethacken auf Stufe 1,5 kneten lassen. Backofen auf 200° vorheizen. Auf einer leicht bemehlten Fläche den Teig nochmals mit der Hand kneten, evtl etwas Mehl dazu,

so dass er nicht mehr klebt. Zu einer Scheibe ausrollen und in 8 Tortenstücke teilen. Diese Tortenstücke zu Hörnchen rollen, evtl füllen. Und ca 15 Min in den Backofen.

Oder gefüllt:

Rezept 2
von Karin AM

Kipferl

Zutaten:
300g Weizenmehl
200g Weizenvollkornmehl frisch gemahlen
50g Butter
50 g Zucker
10g Salz
10g Malzmehl aktiv
290g Milch
20g Germ/Hefe

Zubereitung:
Alles ca. 7 Minuten erst langsam, dann schnell kneten, 20

Minuten warm gehen lassen, Kugeln schleifen, 1/4 Stunde gehen lassen, ausrollen und Kipferl formen. 1/2 Stunde gehen lassen, mit Ei bestreichen und bei 230°C ca. 12-16 Minuten mit Schwaden backen.

Rezept 3

Claudia Kraft – Rezept aus Gute Küche

Kipferl
Variation: natur mit Hagelzucker, mit Marillenmarmelade, mit Marzipan und mit Nougat.

Zutaten:
1 Ei
1/2 Würfel Hefe
0,5 kg glattes Mehl
0,3l Milch
0,125l Mineralwasser
1 Schuß Öl
1 Tl gestr. Salz
3 EL gehäufte Staubzucker

Zubereitung:
Alle Zutaten in die CC geben, kneten, Haken raus, 30C an mit Intervall 3 , dann nochmals Haken rein und kurz kneten.

So lange, bis der Teig weich/flaumig, aber nicht mehr klebrig ist. (Achtung: darf nicht zu fest sein: er soll sich beim Kneten gerade sauber von den Fingern lösen).

Den Teig jetzt ca. 20 Minuten rasten/aufgehen lassen, dann

wieder kneten und rasten/aufgehen lassen. Jetzt können die Kipferl geformt werden.

Dafür den Teig entweder (1) gängige Variante: dünn ausrollen und Dreiecke ausschneiden.

Diese dann von der dicken Seite her zur Spitze hin einrollen und in die typische Kipferlform bringen oder (2) die leichte Variante: in eine dicken Rolle formen und ein Stück abschneiden. Dieses Stück noch etwas dünner ausrollen und in eine Kipferlform bringen.

Die fertigen Kipferl auf ein Blech mit Backpapier geben und rasten lassen (ca. 20 Minuten, bis sie wieder aufgegangen sind). Danach mit Ei bestreichen und wenn gewünscht Hagelzucker darüber streuen.

Jetzt können die Kipferl bei ca. 170 bis 180 Grad goldgelb gebacken werden. Ca. 40 Minuten.

Rezept 4

Nusshörnchen/Nussbeugerl von Doris Ostermann (mit Nussfülle von Christian Ofner)

Fotos Doris Ostermann/Rezept 4

Zutaten:

Teig

600 g Mehl (hatte 700 gr)
250 g Butter
1 Packung Trockenhefe (1/2frischen Würfel hatte ich)
Salz
30g Zucker
250 g Milch lauwarm

Füllung

340g Haselnüsse gerieben
80 g süße Brösel (Biskotten)
120 g Feinkristallzucker
16 g Zimt
40 g Rum
16 g Vanillezucker
60 g Marillenmarmelade
20g Honig
360 g Milch

Zubereitung:

Alles in die CC und mit Knethaken Stufe min. 1-2 min,dann auf 1 gestellt und noch ca. 8 min. kneten.

Teig mindestens 45 min.kalt stellen.

Danach Stücke zu je 45 g rundschleiben und nochmals 20 min. rasten lassen.

Füllung:
Alle Zutaten für Füllung in den Kessel geben, Flexielement einsetzen und bei leicht erwärmen und rühren lassen. Dann auskühlen lassen. Für jedes Kipferl wird ca. 40 g Fülle benötigt.

Teig ausrollen, Fülle draufgeben und Kipferl formen, mit Ei bestreichen und nochmals 1/2 h gehen lassen.

Kurz bevor sie bei 160° Ca 20 min.gebacken werden, nochmals mit Ei bestreichen.