

Omas Heiligabend-Hörnchen – Hörnchen mit Hackfleischfüllung



Fotos Stephanie Felbinger

Familienrezept von Stephanie Felbinger

Festtagshörnchen aus feinem Quark-Blätterteig mit würziger Fleischfüllung!

Rezept ergibt ca 2 Bleche.

Achtung: Den Teig bitte am Vorabend Teig zubereiten. Ich mache meist das doppelte Rezept.

Zutaten:

Teig:

250g Quark

250g Butter

250g gesiebtes Mehl

Prise Salz

Füllung:

300g Hackfleisch

50g gekochter Schinken klein gewürfelt

1 Ei

je nach Konsistenz etwas Semmelbrösel

Salz

Pfeffer

Knoblauch

etwas Tomatenmark

Petersilie.

Zum Bestreichen:

1 verquirltes Eigelb

Kümmel, Paprika etc. nach Belieben

Zubereitung:

Den Teig bestehend aus Quark, Butter, Mehl, Salz gut verkneten (in Kessel mit Knethaken).

Anschließend ein paar Mal übereinanderklappen, dann zugedeckt über Nacht kalt stellen (mindestens ein paar Stunden).



Fleischteig zubereiten: ca 300g Hack, 50g gek. Schinken klein gewürfelt, 1 Ei, (je nach Konsistenz etwas Semmelbrösel), Salz, Pfeffer, Knoblauch, etwas Tomatenmark, Petersilie mit K-Haken verrühren

Teig dünn ausrollen (ich mache das portionsweise. Dabei die Arbeitsfläche und bei Bedarf auch die Hände gut mehlen), in

10x10cm grosse Quadrate schneiden (wer mag auch etwas kleiner), Ränder mit warmem Wasser bestreichen, in die Mitte die Füllung geben, diagonal zum Hörnchen einrollen.



Mit Eigelb bestreichen, mit Kümmel, Paprika etc bestreuen.



180 Grad O/U-Hitze , 40 Min backen.

Alternativ kann auch eine Fetafüllung gemacht werden und bei meiner Oma gabs immer noch ein paar kleinere mit Himbeermarmelade (dann ohne Kümmel ;))

Schmecken warm (nicht unbedingt ganz heiss) und frisch am allerbesten. Können aber auch zum aufwärmen dann nochmal kurz in den Ofen geschoben werden oder eingefroren werden.

Gutes Gelingen...bin auf Ergebnisse gespannt.



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.