Nutella-Hörnchen butterzart & fluffig



Zutaten Hefeteig

- 25 g frische Backhefe
- 60 g Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 250 ml lauwarme Milch
- 50 g Crème fraîche
- 80 g flüssige Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 550 g Mehl Type 550

Außerdem

- 200 g Nutella
- 1 Eigelbe zum Bestreichen
- 1 EL Milch zum Bestreichen
- 20 g Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

- In einer großen Schüssel Hefe, Zucker und Vanillezucker in der lauwarmen Milch auflösen.
- Alle anderen Zutaten hinzufügen und mit dem Handrührgerät so lange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht, mit einer Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte durchkneten, in 2 Portionen teilen, jedes Stück kreisrund ca. 40 cm Durchmesser ausrollen und in 8 Dreiecke teilen, sodass man 16 Stücke erhält.
- Jedes Dreieck an der Spitze (1 x links und 1 x rechts) an der Längsseite ca. 6 cm und 1 cm vom Rand entfernt einschneiden. Tipp: Bitte darauf achten, dass die Teigspitzen nicht durchgeschnitten werden.
- Jeweils 1 Esslöffel Nutella auf die breite Seite geben, dann von der Füllseite halbmondförmig zusammenrollen.
- Die Hörnchen mit genügend Abstand auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und für weitere 30 Minuten gehen lassen.
- Backofen auf 175° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Eigelb mit Milch verrühren und die Hörnchen bestreichen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 175°C Ober-/Unterhitze für 20 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen die Nutella-Hörnchen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Portionsgröße: 16 Stück
Zubereitungszeit: 50 Minuten
Backzeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©