

Fluffige Buttermilchhörnchen



- In eine Rührschüssel das Mehl, 2 Eigelbe, weiche Butter, Vanilleextrakt, Prise Salz und Bio-Orangenschale hineingeben.
- Nun die warme Hefemilch dazugeben und mit dem Knethaken etwa 2 Minuten gut durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
- Die Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und etwa 30- 45 Minuten ruhen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat.
- Nun den Teig auf einer bemehlten Backunterlage oder Arbeitsfläche geben. Mit einem Nudelholz etwa 40 cm rund ausrollen. Mit einem scharfen Messer oder Pizzaschneider in 8 gleich große Pizzastücke schneiden.
- Jetzt jedes Stück von der breiten Seite her ausrollen.
- Buttermilchhörnchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit etwas Abstand legen und zudeckt weitere 20 Minuten ruhen lassen.
- In der Zeit den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Nun das Ei mit der Milch in eine kleine Schüssel verquirlen und die Buttermilchhörnchen damit bestreichen und im Ofen etwa 12 Minuten goldbraun backen.

Quelle

sonntagsistkaffeezeit

Zutaten

- 110 ml Buttermilch
- 20 g Hefe
- 25 g Zucker
- 250 Mehl Typ 550
- 2 Eigelb (Gr. M)
- 40 g weiche Butter
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- 1/2 Teelöffel Bio-Orangenschale

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb (Gr. M)
- 1 Teelöffel Milch

Anleitung

- In einen kleinen Topf die Milch, Hefe und den Zucker hineingeben und leicht erwärmen, bis sich die Hefe aufgelöst hat.