

Mini-Dinkel-Butterhörnchen

Zutaten für ca. 15 Stück

- 370 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 40g Butter
- ½ Würfel Frischhefe
- 250 ml lauwarme Milch
- ½ TL Salz
- 1 Eigelb und etwas Milch (zum Bestreichen)

Anleitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde bilden. Die Hefe darin zerbröckeln und die Butter in Flöckchen hinzufügen. Milch in einen Topf geben und erhitzen, bis sie lauwarm ist. Salz einrühren. Die Milch nach und nach über die Mehl-Hefemischung geben. Gleichzeitig alles mit einer Gabel oder der Küchenmaschine miteinander verkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.
2. Den Teig ausrollen und zu Dreiecken schneiden. Daraus die Hörnchen formen (Dreiecke aufrollen, am breiten Ende mit dem Rollen beginnen).
3. Die fertig geformten Hörnchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und zugedeckt an einem warmen Ort zur doppelten Größe aufgehen lassen.
4. Eigelb und etwas Milch miteinander vermischen. Die Hörnchen damit bestreichen und 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.