

Bayerische Joghurt-Hörnchen

Zutaten für 8 Stück:

Für den Teig

150 ml lauwarme Weihenstephan Frische Milch 3,5 %
7 g frische Hefe
2 EL Zucker
400 g Mehl, 2 EL extra für die Arbeitsfläche
50 g weiche Weihenstephan Butter
2 Eier
1 Vanilleschote, Mark
1 Prise Salz

Zum Bestreuen

3 EL flüssige Weihenstephan Butter
4 EL Zucker
2 TL Zimt

Für die Füllung

400 g Weihenstephan Joghurt 3,5% Fett natur
1/2 TL Zitronenabrieb
2 EL Honig
120 g gehackte gemischte Nüsse
2 EL Zucker
2 EL Weihenstephan Butter

Außerdem

8 Schillerlockenformen

Zubereitung:

Für den Teig die lauwarme Milch mit der Hefe und dem Zucker in eine Schüssel geben und glatt rühren. Das Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben, in der Mitte eine Vertiefung bilden und die Hefemilch eingießen. Mit etwas Mehl vom Rand bestäuben und ca. 15 Min. vorgehen lassen.

Anschließend den Vorteig mit der weichen Butter, den Eiern, dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote und dem Salz zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst. Bei Bedarf etwas Mehl ergänzen. Den Teig abdecken und ca. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.

Nun den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche auf ca. 24 x 40 cm ausrollen und längs in 8 ca. 3 cm breite Streifen schneiden. Für die Hörnchen die Teigstreifen um die Schillerlockenformen wickeln, leicht andrücken und nach oben hin spitz zulaufen lassen, sodass später umgekehrt die Füllung nicht nach unten heraustropft.

Den Ofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Währenddessen die Teigkegel noch gehen lassen. Anschließend alle Teiglinge mit der flüssigen Butter bestreichen, den Zucker mit dem Zimt mischen und sie damit bestreuen. Im Ofen ca. 20 bis 25 Min. backen, bis sie goldbraun sind, herausnehmen und auf der Form auskühlen lassen.

Den Joghurt mit dem Zitronenabrieb und dem Honig verrühren und abschmecken. Die Nüsse in einer Pfanne mit dem Zucker karamellisieren, zum Schluss die Butter hinzufügen, durchrühren und die Pfanne zur Seite ziehen. Zum Servieren die von den Schillerlockenformen abgelösten Hörnchen mit dem Joghurt befüllen und mit den karamellisierten Nüssen toppen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten + 1 Std. Teigruhe + 25 Min. Backzeit
Niveau: mittel