

Ungarische Kifli (Hörnchen) (ergibt 64 Stück)

Zutaten:

1 kg	Mehl
400 ml	Milch
2 Pck.	Hefe
2 EL	Zucker
10 EL	Öl
3 TL	Salz
2	Eier

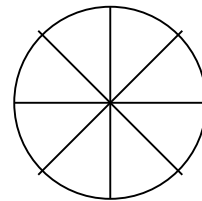


Zum bestreuen der Hörnchen:

Grobes Salz, Kümmel, Sesam, Mohn, Käse
2 Eier zum Bestreichen

Zubereitung:

- aus oben genannten Zutaten einen Hefeteig herstellen
- Teig abgedeckt gehen lassen
- Teig in acht gleichgroße Kugeln aufteilen (ca. 200g) durchkneten und abgedeckt nochmals gehen lassen
- jedes Teil zu einem Kreis dünn ausrollen (2mm) und in acht gleiche Teile schneiden



- jedes Teilstück von der breiten Seite her zu einem Hörnchen rollen
(Tipp: zuvor noch einmal mit dem Nudelholz drüberrollen, damit die Teile dünn bleiben)
- mit der kleinen Spitze nach unten auf das Blech legen
(sonst wickelt sich das Hörnchen beim Backen wieder etwas auf)
- mit ganzem verquirltem Ei bestreichen
- mit beliebigen Zutaten bestreuen
- nochmals mit dem verquirlten Ei bestreichen
(dann hält der Belag beim späteren Aufbacken besser)

Bei 150 Grad Umluft ca. 12-15 Min. backen

Tipp

Man kann die Hörnchen sehr gut einfrieren und backt sie dann bei Bedarf nur noch kurz bei 150 Grad Umluft ca. 5-7 Minuten auf.