

Ei-Hörnchen

10 Stück



gelingt leicht

🕒 bis zu 30 Min.



Zutaten:

Germteig:

220 g glattes Mehl
230 g griffiges Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
1 KL Salz
1 EL weiche Butter
2 EL Olivenöl
½ l lauwarme Milch
125 g lauwarmes Joghurt

Füllung:

10 hart gekochte Eier (Größe M)

Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 versprudelttes Ei (Größe M)
grobes Meersalz

Germteig:

Die Mehle in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

1 Füllung:

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen), zu einer Rolle formen und in 10 Stücke teilen. Die Teigstücke zu Fladen (12 cm Ø) formen, ein geschältes Ei darauflegen und den Teig über dem Ei zusammenklappen.

2 Zum Bestreichen und Bestreuen:

Die Teigenden etwas nach innen biegen und die Kipferln mit dem Schluss nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Kipferln mit Ei bestreichen und mit Salz bestreuen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1/2 Std. gehen lassen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 210 °C

Heißluft 190 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten



Dr. Oetker Österreich



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33