

Frühstückshörnchen aus dem Airfryer

Einen Teig aus folgenden Zutaten herstellen

300g Mehl Typ 405

2,5 EL Zucker

1,5 TL Backpulver

120ml lauwarme Milch

10g Frischhefe

1TI Vanillezucker

1 Eigelb

50ml geschmacksneutrales Öl

die Zutaten miteinander verkneten und zugedeckt 10-15min gehen lassen. Im Anschluss zu einem Kreis auswellen und in 8 Teile schneiden. Die Stücke von der breiten Seite her aufrollen und zu Hörnchen formen. Die Gitter des Airfryers fetten oder mit Airfryer Backpapier belegen, die Hörnchen darauf verteilen und mit

1 verquirlten Eigelb

bestreichen. Im Programm „bake“ in der vorgegebenen Zeit backen. Wichtig!!! Nach der halben Zeit ertönt ein Signal. Dort die Bleche austauschen damit sie gleichmäßig bräunen.

Die Hörnchen werden mit Butter und Marmelade oder Honig serviert.

