



Kürbis-Hafer-Hörnchen

Zutaten

- 100g Haferflocken
- 100g Kürbis roh in Stücken
- 1 Würfel Hefe zerbröselt
- 220g lauwarmes Wasser
- 400g Mehl
- 1 1/2 TL Salz
- 40g Öl
- 1 Prise Zucker

Zubereitung

1. 100g Haferflocken in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 mahlen
2. 100g Kürbis roh in Stücken dazugeben und 10 Sek./Stufe 7 zerkleinern
3. 1 Würfel Hefe zerbröselt
4. 220g lauwarmes Wasser
5. 400g Mehl, 1 1/2 TL Salz, 40g Öl und 1 Prise Zucker dazugeben, danach
6. 2 Min. Teigstufe kneten.
7. Teig auf die Arbeitsfläche geben und zu einem Kreis ca. 30 cm ausrollen.
8. In 12 Kuchenstücke teilen, hinteren Rand in der Mitte ca. 2 cm einschneiden und zu Hörnchen aufrollen.
9. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit viel lauwarmen Wasser benetzen. Mit Mohn, Sesam, Schwarzkümmel usw. bestreuen und 10 Min. gehen lassen.
10. Nach der Gehzeit das restliche Wasser abgießen und in den nicht vorgeheizten Backofen schieben. Auf 200 °C Ober/Unterhitze einschalten und ca. 30 Min. goldgelb backen.

Tipp: Die Hörnchen vor dem Aufrollen dünn mit Frischkäse bestreichen und mit je einer kleinen 1/2 Scheibe Schinken und Käse belegen, aufrollen und zu Hörnchen formen.



Anja Grassinger
+49 160 97900442
www.vermixt.de