Artikel vom 10.04.2024 · Ausgedruckt am 19.11.2026, 22:36 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/butterhoernchen-mit-moehren

Butterhörnchen mit Möhren



Foto: meine-Möhren.de

Zutaten (für 8 Stück):

2 geraspelte Möhren,

1 P Trockenhefe,

100 ml Milch,

1 EL Zucker,

550 g Mehl,

200 g Joghurt,

1 Ei,

1 TL Salz,

50 g Butter,

1 Ei.

Zubereitung: Milch leicht erwärmen und Hefe darin auflösen. Zucker dazugeben und verrühren. Mehl, Ei, Möhren, Joghurt und das Salz dazugeben und gut verkneten. Den Teig abgedeckt 1 Stunde gehen lassen. Dann den Teig in 7 Stücke teilen und jeweils zu Kugeln formen. 6 Kugeln sehr dünn zu einem Kreis ausrollen und mit der Butter bestreichen. Alle Teiglinge aufeinanderlegen, ganz oben auf den ungebutterten, und erneut leicht ausrollen. In 8 Tortenstücke teilen und von der breiten Seite zur Spitze hin aufrollen. Hörnchen auf ein Backblech geben, mit gequirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180° etwa 12 Minuten backen.