

Joghurt-Hörnchen

Wem das Formen der Hörnchen zu aufwändig ist, kann mit dem Vollkornteig auch Brötchen backen. Und wer ist nicht ganz so vollwertig mag, der tauscht das Vollkornmehl durch Mehl Type 1050 aus. Dann benötigt man aber etwas weniger Flüssigkeit.

Zutaten für 16 kleine Hörnchen:

- ▶ 600 g Dinkelvollkornmehl
- ▶ 40 g Hefe
- ▶ 100 g lauwarmes Wasser
- ▶ 2 kleine Becher Joghurt
- ▶ 1 Ei
- ▶ 4 EL Sonnenblumenöl
- ▶ 1 TL Meersalz



Zubereitung:

- ▶ Die Zutaten sollten zimmerwarm sein, deshalb vor dem Zubereiten aus den Joghurt und das Ei aus dem Kühlschrank nehmen.
- ▶ Aus allen Zutaten einen Hefeteig herstellen und ca. 1 Stunde gehen lassen.
- ▶ Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- ▶ Den Teig noch einmal gut durchkneten und in zwei Hälften teilen.
- ▶ Jede Hälfte fingerdick rund auswellen (wie Tortenplatten). Wie eine Torte in 8 Stücke schneiden. Von der breiten Seite her aufrollen.
- ▶ Die geformten Hörnchen mit etwas Wasser bestreichen.
- ▶ Im Backofen etwa 30 Minuten backen.