

# Martinshörnchen

Etwas Zeit braucht man schon für die Martinshörnchen, denn der Hefeteig muss vor dem Backen aufgehen. Doch viel Arbeit machen die Hörnchen nicht. Die Menge ist so bemessen, dass man gar nicht alle allein aufessen kann, sondern einen Teil zum Weiterschenken übrig bleibt - an Freund\*innen, Kolleg\*innen oder Kinder in der Nachbarschaft. Die Form der Hörnchen soll übrigens an die Hufeisen von St. Martins Pferd erinnern.

## Zutaten

- 250 ml Milch lauwarm
- 30 g Hefe
- 1 TL Zucker
  
- 500 g Mehl
- 1 Ei
- 80 g Zucker
- 60 g Butter/ Margarine geschmolzen (nicht heiß)
- 1 Prise Salz
- 1 EL Apfelsaft
  
- ganze Haselnüsse, Mandelstifte oder Rosinen zum Verzieren

Arbeitszeit: 25 Minuten

Ruhezeit: ca. 60-70 Minuten

## Anleitung

Milch in einen Rührbecher geben, Hefe zerbröckeln und mit dem Zucker zur Milch geben. Becher mit einem Tuch bedecken und ca. 15-20 Minuten stehen lassen. Die Milch wird in dieser Zeit schaumig und nimmt an Volumen stark zu.

Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Hefemilch hinzufügen und mit einem Kochlöffeln verrühren. Alle anderen Zutaten hinzufügen und unterarbeiten, so dass ein glatter Teig entsteht und Blasen wirft. Die Schüssel mit einem Tuch zudecken und den Teig 30-45 Minuten gehen lassen.

Dann durchkneten, in Stücke teilen und diese zu langen Rollen formen. Abschnitte von ca 12-15 cm abschneiden und zu Hörnchen biegen. Die Hörnchen auf ein gefettetes (oder mit Backpapier ausgelegtes) Backblech setzen und mit Haselnüssen, Mandelstiften oder Rosinen als Hufnägel verzieren.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 C Ober-/Unterhitze (180 C Umluft) ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen und frisch verzehren.