



Butterhörnchen

Portionen: 12

Zutaten

- ◆ 500g Weizenvollkornmehl
- ◆ 10g Hefe
- ◆ 1/4TL Salz
- ◆ 175g kaltes Wasser
- ◆ 200g Butter
- ◆ Abgeriebene Schale und Saft von einer Bio Zitrone

Zubereitung

Ofen auf 225 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Hefe und Salz im Wasser auflösen. 200g Vollkornmehl dazugeben und verkneten. Den Teig ca. 35 Min zugedeckt stehen lassen.

Danach das restliche Vollkornmehl und die restlichen Zutaten dazugeben und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig wieder zugedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

Dann den Teig teilen und jeweils als eine Platte 20x40 cm ausrollen. AnschlieBend mit einem Messer Dreiecke ausschneiden und von der breiten Seite bis zur Spitze aufrollen und zum Schluss auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Nochmal 15 Min. Zugedeckt dem Teig Ruhezeit geben.

Die Hörnchen bei 225 Grad Ober-Unterhitze ca. 20 - 25 Minuten backen und danach auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Die Butterhörnchen kann man sehr gut einfrieren und bei Bedarf auftauen.



Guten Appetit!