Tanjas Süße Hörnchen

Der Beitrag enthält Werbung für Tanjas glutenfrei.
Mit der einzigartigen Backmischung für PITA & WRAPS lassen sich nicht nur delikate, herzhafte Backwaren zubereiten, auch süße Hörnchen gelingen bestens und im Nu aus der Mischung

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, sojafrei, eifrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 6 Stück
1/2 Würfel Frischhefe ODER 1 P. Trockenhefe
200g Milch (ggf. laktosefrei), lauwarm (28 – 30 Grad)
250g (1 Packung) Backmischung PITA & WRAPS von Tanjas glutenfrei
75g Magerquark (ggf. laktosefrei)
25g Butter (ggf. laktosefrei), flüssig ODER 1 EL Speiseöl
25g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Pr. Salz

Außerdem:
Zum Bepinseln: Milch (ggf. laktosefrei)
Für die Arbeitsfläche: Glutenfreies Mehl, z.B. helles Reismehl

1. Den Backofen für 10 Minuten auf 50 Grad Ober- und Unterhitze aufheizen, dann ausschalten.
2. Die Hefe, egal ob Frisch- oder Trockenhefe, in der

lauwarmen Milch auflösen. Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben, auch die Hefemilch und 30 Sekunden auf niedriger Stufe, dann 2 Minuten auf mittlerer Stufe kneten.
3. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen. Die Kugel zu einem „runden Pizzaboden“ (ca. 0,6 – 0,8cm dick) ausrollen und z.B. mit einem Pizzaschneider in 6 gleich große Teiglinge („Pizzastücke“) teilen.
4. Die Teiglinge an der Breitseite etwa 3cm mittig einschneiden. Den Teig links und rechts der Schnittstelle etwas auseinanderziehen und von der Breitseite her aufrollen, dabei leicht gebogen formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Milch bepinseln.
5. Die Teiglinge im lauwarmen Backofen (etwa 30 Grad) 20 Minuten aufgehen lassen. Dann aus dem Ofen nehmen, mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und bei Zimmertemperatur ruhen lassen, bis die Ofentemperatur erreicht ist. Den Backofen auf **180 Grad Umluft** oder 200 Grad Ober- und Unterhitze aufheizen. **Tipp:** Bei Umluft werden die Hörnchen schöner.
6. Die Teiglinge in den vorgeheizten Ofen einschieben und in **22 – 24 Minuten fertigbacken**.
7. Die fertigen Hörnchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann in eine Kunststoffbox geben.

Rezepttipp „Schnelle Hörnchen“:
1. Punkt 2, 3 und 4 nach Rezept herstellen.
2. Das Backblech in den kalten Ofen einschieben und die Backofentemperatur auf 180 Grad Umluft einstellen. Die Hörnchen insgesamt 35 – 38 Minuten im Backofen belassen und dabei goldbraun backen.

Milchfrei – Tipp: Milch durch einen pflanzlichen Milchersatz, z.b. Cashewdrink, ersetzen. Anstatt Quark 60g Quarkersatz auf Sojabasis einsetzen. Butter durch vegane Margarine oder 1 EL Speiseöl tauschen. Zum Bepinseln ebenfalls Pflanzendrink einsetzen.

Bild 1 und 2: Hörnchen formen





Weitere Bilder: Fertige Hörnchen








rezepte-glutenfrei.de