

Yogurette-Hörnchen mit Erdbeercreme

Der Beitrag enthält Werbung.

Die himmlischen Hefeteighörnchen aus der Backmischung PITA & WRAPS von *Tanjas glutenfrei* schmecken gefüllt und mit einer herrlich aromatischen Creme gleich doppelt lecker! Probiere es gerne zuhause aus, du wirst begeistert sein ☐

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, eifrei



Für 4 große Hörnchen

Für die Hörnchen:

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

Für die Hörnchen-Deko:

50g weiße Kuvertüre
1 TL rote Lebensmittelfarbe (z.B. RUF Natürliche Farben pink)

Für die Erdbeercreme:

200g Sahne
1 P. Sahnesteif
250g Quark, 20% Fett
200g Erdbeeren, püriert
20g Zucker
1 P. Vanillezucker

1. Für die Hörnchen 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 3 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 4 gleich große Teiglinge teilen.
4. An der Breitseite jeweils 1 Yogurette-Stäbchen auflegen. Den Teig von der Breitseite her aufrollen, dabei leicht gebogen formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Milch bepinseln. Bitte beachten, dass die Yogurette vom Teig gut umschlossen wird! Ist der Teig der die Yogurette umwickelt zu dünn, so kann es sein, dass der Teig reißt und die Yogurette beim Backen austritt.
5. Die Teiglinge im lauwarmen Backofen (etwa 30 Grad) 30 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 24 – 26 Minuten backen. Die fertigen Hörnchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
7. Unterdessen die Erdbeercreme herstellen. Sahne mit Sahnesteif fest aufschlagen und kühl stellen. Quark, Erdbeerpüree, Zucker und Vanillezucker verrühren, Schlagsahne unterheben.

8. Für die Hörnchendeko Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Anschließend mit der halben Kuvertüremenge die Hörnchen besprenkeln, hierzu eignet sich ein Teelöffel sehr gut. In die restliche Kuvertüre Lebensmittelfarbe einrühren und die Hörnchen ebenfalls damit besprenkeln.

Bild 1: Yogurette-Stäbchen auf den Teiglingen verteilen.



Bild 2: Die Teiglinge aufgehen lassen.



Weitere Bilder: Fertige Backwaren





