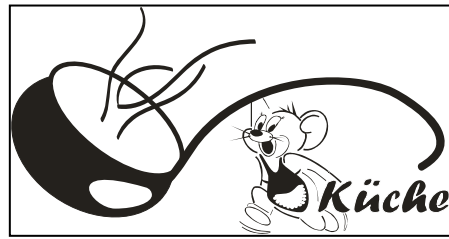


## Martinshörnchen

### Zutaten:

250 g	Weizenmehl Typ 405
250 g	Vollkornmehl
1	Ei
1 Würfel	Hefe
80 g	Zucker
60 g	Butter
300 ml	Milch 1,5% Fett
1 Prise	Salz
2 EL	Puderzucker
1/2 TL	Zitronensaft



### Zubereitung:

Die Milch, die Hefe und den Zucker miteinander verrühren (=Vorteig).

15 Minuten gehen lassen.

Den Vorteig mit den anderen Zutaten zu einem geschmeidigen, glatten Teig kneten.

Den Teig 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Jetzt den Teig ausrollen, Dreiecke daraus schneiden und zu Hörchen zusammenrollen.

Die Hörnchen auf ein mit Backpapier ausgelegten Backblech legen.

Bei 175 °C ca 20 Minuten backen.

Die Hörnchen abkühlen lassen und mit Zuckerglasur bestreichen.