

## Martinshörnchen backen

*Ihr braucht dafür:*

|         |                   |
|---------|-------------------|
| 500g    | Mehl              |
| 30g     | frische Hefe      |
| 1       | Ei                |
| 80g     | Zucker            |
| 70g     | zerlassene Butter |
| 1 Prise | Salz              |
| 1 EL    | Apfelsaft         |
| 250ml   | lauwarme Milch    |

*So geht's:*

1. Für die Martinshörnchen zuerst das Mehl in eine Schüssel sieben, mit der Hand in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln.
2. Dann die Hefe mit 1 Teelöffel Zucker und 5 Teelöffeln Milch leicht verrühren und den Teig etwa 20 Minuten gehen lassen.

3. Anschließend die Butter zerlassen und die Milch leicht erwärmen. Nun die Butter, den restlichen Zucker, die Milch, das Ei, die Prise Salz sowie den Rum hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen erneut 30 Minuten gehen lassen.
4. Anschließend den Backofen auf 190 Grad (Heißluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen, in gleichmäßige Stücke teilen, daraus Hörnchen formen, auf das vorbereitete Backblech legen und für 20 Minuten backen.

