

Zutaten für 12 Hörnchen:

200g Mehl 00
300g Manitoba-Mehl
10g Hefe (frisch)
1 Ei
1 Ampulle Organgenschale (alternativ Abrieb)
100g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Ca. 90 ml Öl
1 TL Honig
1 TL Salz
250 ml Vollmilch
125g Butter

Für das Bestreichen:

1 Eigelb
2 EL Milch
1 TL Honig



Unsere Freundin Mariangela aus Cervia war schon oft in Aalen. Im Herzen ist sie ein bisschen schwäbisch, denn sie hat in Baden-Württemberg gelebt. Wenn man ihr in ihrer fröhlichen Art zu reden zuhört, könnte man meinen sie sei Selbstversorgerin, denn sie macht in ihrer Küche fast alles selbst. Mit uns teilt sie ihr Rezept für flockige Hörnchen. Wir sagen: „Vielen Dank, Mariangela. Sie werden uns sicherlich schmecken!“

Zubereitung:

Die Milch, Die Orangenschale und den Honig in einem Becher verquirlen. Mehl und das Ei hinzufügen. Verkneten.

Unter Kneten das Salz hinzugeben. Den Teig zu 8 Kugeln kneten und abgedeckt gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Jede Kugel mit einem Nudelholz ausrollen und mit weicher Butter bestreichen. Mit ein wenig Zucker bestreuen (außer der Letzten).

Alle Teigplatten übereinander legen und mit einem Nudelholz zu einem großen Blatt ausrollen.

12 Keile (Dreiecke) ausschneiden. Die Keile an der breitesten Stelle nach Belieben befüllen (z.B. Marmelade, Schokolade) und aufrollen.

Die aufgerollten Cornetti auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und abgedeckt ruhen lassen.

Die Zutaten für das Bestreichen miteinander verquirlen.

Nach dem Ruhen die Hörnchen mit einem Pinsel mit der Honig-Milch-Ei-Masse bestreichen.

Bei 160-180°C für 20-25 Minuten backen.

