

Martinshörnchen

Zutaten: 500 Gramm Mehl , 0,25l Milch lauwarm
100 Gramm Zucker, 1 Würfel Hefe, 1 Ei
80 Gramm Butter geschmolzen
5 Esslöffel Milch zum Einstreichen

Zubereitung

1

* Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hinein bröckeln. * Die Hefe mit 1TL Zucker, 5 TL Milch und etwas Mehl verrühren und gehen lassen. * nach ca. 15 Minuten den Rest der Zutaten zur Hefemasse geben und verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.

2

* Teig nochmals gehen lassen. * den Teig zum Rechteck ausrollen und in spitzwinklige Dreiecke schneiden, diese Rollen zu und Hörnchen Formen. * Auf einem gefetteten oder mit Papier ausgelegtem Backblech nochmals gehen lassen

3

* Dann bei 200 °C ca. 20 Minuten goldgelb backen * Heißes Gebäck mit Milch bestreichen

Warum Martinshörnchen?

Das Martinshörnchen hat die Form einer halben Bretzel und soll daran erinnern das St. Martin seinen Mantel mit einem Bettler teilte. Das Gebäck ähnelt aber auch an einem Abdruck eines Pferdehufes vom Pferd des Heiligen Martins und soll Glück bringen.