

Martinshörnchen

Um den Gedanken des Teilens am Martinstag zu tragen, ist es sinnvoll nur so viele Hörnchen zu backen, dass diese nicht im Überfluß vorhanden sind.

Volle Körbe und ein großes Schlemmen machen den Gedanken dieses besonderen Festes weniger erlebbar.

Dieses einfache Rezept kann auch gut mit Kindern gemeinsam gebacken werden!

Zutaten:

1 kg Dinkelmehl 630

350 ml Milch oder Pflanzenmilch

150 g Butter oder Margarine

1,5 Stück frische Hefe

2 Eier oder 4 Eßl Apfelmus

120 g Zucker oder Honig

1 Prise Salz

Rosinen und Mandelsplitter nach Geschmack



Rezept:

Butter im Topf schmelzen.

Den Topf vom Herd nehmen und Milch dazu geben. Die Mischung sollte nun handwarm sein. Hefe darin auflösen. Mehl, Zucker und Salz mischen.

Eier und die Butter-Milch-Flüssigkeit hinzugeben. Nach Bedarf auch die Rosinen dazugeben.

Alles gut durchkneten.

30 min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Wecken oder Hörnchen formen, oder aus einem Dreieck wie Croissants aufrollen.

Mit Milch bestreichen und nach Bedarf mit Mandelsplitter verzieren.

Ca. 20 min. im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad backen.

Viel Freude beim Nachbacken der Martinshörnchen!

waldorfshop

Weitere Rezepte und Anregungen für die Jahresfeste finden Sie auf unserem Blog!

