

Hefeteigkleingebäck



1. Grundrezept Hefeteig mittelfest herstellen. Siehe Schulkochbuch, Seite 494 wie für Dampfnudeln.
2. Hefeteig gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Hefeteig zu ca. 0,5 bis 1cm dick auf der bemehlten Arbeitsfläche oder einem Backbrett ausrollen.
4. Teig nach Belieben mit zerlassener Butter bestreichen.
5. Füllen und weiterverarbeiten je nach Gebäckart!

Apfeltaschen	Nusshörnchen
Füllung: 3 Äpfel raspeln, 2 EL Zucker, ½ TL Zimt, (50 g Rosinen), Zitronensaft.	200 g gemahlene Haselnüsse leicht in fettfreier Pfanne rösten. Abkühlen lassen. 2 Eiklar, 2 EL Milch, 100 g Zucker.
Formen: Kreis von ca. 10 cm Durchmesser ausschneiden. Fülle in die Mitte geben. Ränder mit Eiklar bestreichen. Variante 1: Kreise zum Halbkreis zusammenlegen und Rand gut andrücken. Eventuell einschneiden. Variante 2: Auf die mit Füllung versehene Kreise einen zweiten Kreis auflegen und gut andrücken. Oberseite eventuell einschneiden.	Teig zu einem Kreis auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und wie bei einem Kuchen Dreiecke schneiden. Füllung an die Basis der Dreiecke geben. Alle Ränder mit Eiklar bestreichen. Von der Seite, an der die Füllung liegt, aufrollen. Hörnchen biegen.
Apfeltaschen nochmals gehen lassen.	Hörnchen nochmals gehen lassen.
Teigtaschen mit Eigelb bestreichen	Hörnchen mit Eigelb bestreichen.
Backen: bei 200 °C 20-25 Minuten backen.	Backen: bei 200 °C 20-25 Minuten backen.



Fotos aus: Zabert Sandmann: Dr. Oetker Schulkochbuch