

Softe Hörnchen mit Kinderschokolade

Einfache und super softe Hörnchen mit Kinderschokolade

Softe Hörnchen mit Kinderschokolade sind super lecker und auch gar nicht schwer zu backen. Die Grundlage ist ein schöner weicher Hefeteig, welcher auch nach dem Backen, noch super soft und fluffig ist. Gefüllt werden die Hörnchen dann einfach mit einem Riegel Kinderschokolade, was super praktisch und unkompliziert ist. Die fertigen Hörnchen sind richtig schön weich und mit ihrem flüssigen Kern aus Kinderschokolade mega lecker.

Die Füllung lässt sich auch gut variieren. Anstelle der Kinderschokolade könnt ihr auch gut andere Leckereien in dem Teig verpacken. Dafür eignen sich neben sämtlichen Schokoriegeln auch Marmelade, Pudding oder herzhafte Füllungen wie Käse, Hackfleisch und Gemüse. Hier kann man gut ein wenig rumprobieren und total unterschiedliche Hörnchen backen. Ebenso könnt ihr aus dem Teig auch Brötchen formen und diese mit leckeren Zutaten füllen. Ein Rezept dazu gibt es demnächst auch hier auf dem Blog.

Leckere Hefeteig-Hörnchen gefüllt mit Kinderschokolade

Für den Teig die Hefe, Wasser, Milch, Öl, Eiweiß und Zucker in eine Schüssel geben und verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mehl und Salz dazu geben und für gute 10 Minuten zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Abdecken und für 90 Minuten

gehen lassen. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben, in 20 gleichgroße Portionen teilen und zu kleinen Bällchen schleifen. Jedes Teigbällchen nun oval ausrollen. An das eine Ende den Schokoriegel legen, das andere Ende mehrmals einschneiden und dann den Schokoriegel einwickeln.□

Anschließend ein wenig zurecht biegen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und abgedeckt für weitere 30 Minuten ruhen lassen. Währenddessen den Backofen auf 180 Grad Ober- & Unterhitze vorheizen. Das Eigelb mit dem Wasser verquirlen und die Hörnchen vor dem Backen damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen für etwa 15 Minuten goldbraun backen. Nach Belieben könnt ihr eure Hörnchen jetzt noch mit etwas Puderzucker bestäuben.

Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Gebäck & Teilchen zum Ausprobieren & Nachmachen



Streuselchnecken



Pizzaschnecken



Zwiebel-Frischkäse-Taler



Pide mit Hackfleisch



Spinat-Feta-Fladen



Birnen-Walnuss-Crumble



Dampfnudeln mit Vanillesauce



Marzipan-Mandel-Hörnchen



Neuerscheinung

Kalorienarme Rezepte

190 Rezepte unter 500 Kalorien
für ein gesundes Mittag- & Abendessen

Ab sofort als eBook
& Taschenbuch erhältlich!

[mehr Infos zum Buch](#)