



Tipps  
& Hinweise  
siehe  
Rückseite

# SÜSSE HÖRNCHEN MIT SAUERTEIG

## Sauerteigzubereitung mit BÖCKER Le Chef Bio

### Für den Vorteig:

- 80 g BÖCKER Le Chef Bio
- 80 g Wasser (ca. 40 °C)
- 130 g Weizenmehl Type 550
- 25 g Zucker

### Für den Hauptteig:

- 350 g Weizenmehl Type 550
- 100 g Milch, lauwarm
- 2 Eier
- 125 g Butter, zimmerwarm

### Für die Füllung:

- 40 g sehr weiche Butter
- 5 TL Zimt
- 70 Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker

### Außerdem:

- 1 Eigelb
- 1 TL Milch



mittel



Gesamtzeit: ca. 12 – 14 Std.

+

Backzeit: ca. 22 Min.

## ZUBEREITUNG

1. Den BÖCKER Le Chef Bio mit einem Schneebesen unter das Wasser rühren. Anschließend Mehl und Zucker zugeben und verkneten. Mit einem Geschirrtuch abgedeckt bei ca. 26-28 °C 6-8 Stunden reifen lassen.
2. Am nächsten Tag den Vorteig mit Weizenmehl, Milch, Eiern und Butter ca.10 Minuten verkneten und bei Raumtemperatur 4 Stunden stehen lassen. Anschließend für weitere 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
3. Für die Füllung Butter, Zimt, Zucker und Vanillezucker verrühren und den Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis von etwa 30 cm Durchmesser ausrollen, mit der Füllung bestreichen und mit einem Pizzaschneider je nach gewünschter Größe 8-16 Dreiecke schneiden.
5. Dreiecke vom breiteren Ende her aufrollen. Eigelb und Milch verquirlen und die Hörnchen damit einpinseln. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen bei 200 °C Ober-/ Unterhitze backen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



Mehr Informationen unter:  
[www.sauerteig.de](http://www.sauerteig.de) | [www.sauerteig.shop](http://www.sauerteig.shop)

Bildnachweis: © Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG



# TIPPS & HINWEISE

für süße Rezepte

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio und BÖCKER Le Chef Bio sind einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**  
Einzigartig ist, dass die Starterprodukte entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden können. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unsere Produkte enthalten die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien. Die Starterprodukte können auf einfache und zuverlässige Weise bei vielen Backwaren die Backhefe ersetzen, denn der Sauerteig sorgt für ausreichend Lockerung im Brotteig. Backen Sie dafür nach unseren speziellen BACKEN OHNE HEFE – Rezepten.
- **Mehl und Co. sieben**  
Zutaten wie Mehl, Backpulver und Speisestärke in den Teig sieben. So verteilt sich das Backpulver gleichmäßig und ergibt ein schöneres Backergebnis.
- **Sauerteig in süßem Gebäck?**  
Ja, das geht! Der Sauerteig sorgt auch bei süßem Gebäck für eine feine Aromatik, eine perfekte Konsistenz und hält die Backwaren länger frisch.
- **Zutaten in Zimmertemperatur**  
Wenn nicht anders im Rezept angegeben, sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben.
- **Backform vorbereiten**  
Die Backformen sollten immer gut mit Butter oder Margarine eingefettet werden. Die Backform mit Mehl oder Gries bestäuben. Bei Schokoladenkuchen eignet sich auch Kakao.  
  
Alternativ kann der Boden der Backform mit Backpapier ausgelegt werden.
- **Der richtige Platz im Ofen**  
Wenn nicht anders im Rezept angegeben, das Blech in die mittlere Schiene schieben. So kann die Luft am besten zirkulieren. Wird der Kuchen oben zu dunkel, kann man ihn mit Alufolie abdecken.
- **Ofentür beim Backen geschlossen lassen**  
So verführerisch es ist, während des Backens schon mal in den Backofen zu schauen, sollte die Ofentür immer geschlossen bleiben. Durch den aufgrund des Öffnens entstehenden Temperaturabfall könnte der Kuchen zusammenfallen. Erst kurz vor Backende öffnen, um die Stäbchenprobe durchzuführen.
- **Stäbchenprobe**  
Dafür ein Holzstäbchen in die dickste Stelle des Kuchens stechen und herausziehen: Sind Teigreste am Stäbchen, den Kuchen noch ein paar Minuten weiterbacken. Ist das Stäbchen sauber, ist der Kuchen fertig und kann aus dem Backofen genommen werden.
- **Auskühlen lassen**  
Kuchen, Kekse und Co. sollte man vor dem Weiterverarbeiten, Anschneiden oder Verpacken immer gut auskühlen lassen.
- **Kuchen aufschneiden leicht gemacht**  
Egal ob Kuchen oder Torten, am besten lassen sich diese mit einem nassen Messer schneiden. So bleibt möglichst wenig von dem Kuchen am Messer kleben.