



SÜSSE SESAMHÖRNCHEN

ETWAS ÜBUNG ERFORDERLICH
40 Minuten

Quark-Öl-Teig für etwa 12 Stück:

300 g Weizenmehl

3 gestrichene TL Backpulver

125 g Speisequark (Magerstufe)

100 ml Milch

100 ml Speiseöl (z. B. Sonnenblumenöl)

80 g Zucker

1 Prise Salz

1 Eiweiß

Außerdem:

1 Eigelb

1 EL Milch

1 EL Sesamsamen

- 1** Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst).
- 2** Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Kugel formen, zu einem Kreis (Ø etwa 50 cm) ausrollen und in 12 „Tortenstücke“ schneiden.
- 3** Jedes Teigstück von der breiten Seite aus zu einem Hörnchen aufrollen.
- 4** Eigelb mit Milch verschlagen, die Teighörnchen damit bestreichen und mit Sesam bestreuen. Die Sesamhörnchen auf das Backblech legen.
- 5** Blech in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 200 °C, Heißluft: 180 °C) schieben. Nach ca. 20 Minuten sind die Hörnchen fertig gebacken.
- 6** Vom Blech nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.