

MOHNHÖRNCHEN - LECKERE HÖRNCHEN AUS DINKELMEHL

Posted on 11. November 2017



Cookie und Co



Heute habe ich für euch ein Rezept für leckere Mohnhörnchen. Sie sind locker und fluffig, zart und weich...so wie sie (für mich) sein müssen. Einfach ein Genuss...besonders zum Frühstück, am besten mit etwas Butter und Honig. So könnte für mich der Tag immer beginnen...

Aber Mohnhörnchen gibt es bei uns in der Regel höchstens am Wochenende zum Frühstück, wenn wir alle ganz in Ruhe zusammen ein gemütliches Familienfrühstück genießen.

Wie praktisch, dass die fertig geformten Hörnchen nach Wunsch auch über Nacht im Kühlschrank gehen können. So brauchen sie dann nur noch morgens aus dem Kühlschrank genommen, mit Milch und Ei bestrichen und mit Mohn bestreut werden. Anschließend werden sie nur noch gebacken und

schon habt ihr frische Mohnhörnchen auf dem Frühstückstisch. Frischer und einfacher geht's nicht... :-)

Bei der Variante mit Über-Nacht-Gare wird der Teig besonders lecker und bekömmlich. Aber auch ohne die lange, kühle Gehzeit im Kühlschrank sind die Mohnhörnchen ein richtiger Genuss.

Natürlich können die Mohnhörnchen auch vorgebacken und eingefroren werden und brauchen dann bei Bedarf nur noch auftauen.

Wer den Hefeanteil eventuell noch reduzieren möchte, muss dann entweder den Lievito Madre Anteil erhöhen oder die Gehzeit entsprechend verlängern. Aber ich mag einen leichten hefigen Geschmack bei Hörnchen und süßem Gebäck persönlich sehr gern.

Da die Hörnchen nur mit Dinkelmehl gebacken werden, sind sie auch bestens für Weizen Allergiker geeignet oder für alle, die Dinkelmehl einfach bevorzugen. Natürlich könnt ihr dieses Rezept nach Wunsch auch mit Weizenmehl Backen, in dem ihr das Dinkelmehl Type 630 gegen Weizenmehl Type 550 austauscht ;-). Kennt ihr schon mein Rezept für die [Dinkelbrötchen mit Joghurt](#)? Diese Brötchen sind auch sehr lecker und am Morgen schnell gebacken. [Hier](#) findet ihr noch weitere Back-Rezepte aus Dinkelmehl.

Wenn ihr Mohn nicht so gerne mögt oder lieber einfache Hörnchen backen möchtet, könnt ihr diesen natürlich auch einfach weglassen und "nackte" Hörnchen backen. So schmecken die Hörnchen auch sehr gut. Backt diese leckeren Mohnhörnchen unbedingt mal nach...



Zutaten für die Mohnhörnchen :

Water Roux:

- 25 g Dinkelmehl Type 630 (Urdinkel)
- 120 g Wasser

Teig:

- 125 g Buttermilch (ersatzweise Milch)
- 15 g Hefe **oder** 10 g + 75g [Lievito Madre](#), aufgefrischt
- 440 g Dinkelmehl Type 630 (eventuell etwas mehr, je nach Größe vom Ei)
- 50 -70 g Zucker
- 1 gestrichenen Teelöffel Salz
- 1 Ei + 1 Eiklar
- 30 g weiche Butter

Zusätzlich:

- 1 Eigelb und etwas Milch (ca. 20g) zum verquirlen
- etwa 40g Butter, sehr weich oder leicht geschmolzen (zum bestreichen)

Zubereitung der Mohnhörnchen:

1. **Water Roux:** Wasser und Mehl Klümpchen frei verrühren und in einem Topf langsam erhitzen. (Es sollten mindestens 65°C erreicht werden oder alles gleich kurz aufgekocht werden). Nach wenigen Minuten beginnt das Mehl aufzuquellen. Den Topf vom Herd nehmen und noch 1-2 Minuten weiter rühren.
2. Anschließend umfüllen und abgedeckt etwas abkühlen lassen.
3. Buttermilch leicht erwärmen und mit der Hefe und gegebenenfalls Lievito Madre, 40g Mehl und 10g Zucker Klümpchen frei verrühren und 30-40 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
4. Das restliche Mehl und Zucker, Water-Roux, Salz und Ei + Eiklar hinzufügen und für etwa 6-8 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.
5. Danach die Butter hinzufügen und nochmals für etwa 4-5 Minuten verkneten.
6. Den Teig in einer leicht geölten Schüssel abgedeckt für etwa 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Das Volumen sollte sich dabei deutlich vergrößert haben.
7. Den Teig anschließend auf eine gut bemehlte Teigunterlage/ Arbeitsfläche geben und in 2 gleichgroße Teile teilen.
8. Jedes Teigstück zu einer Kugel formen und vorsichtig zu einem Kreis von etwa 30 cm ausrollen.
9. Mit etwas Butter bestreichen und in 8 oder 12 „Tortenstücke“ teilen.
10. Von der breiteren Seite her aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder einen großen Ofenzauberer legen.
11. Abgedeckt für etwa 60 Minuten bei Zimmertemperatur oder über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. **Alternativ** könnt ihr die Hörnchen auch schon nach 30-40 Minuten Gehzeit in den kalten Ofen geben und so das Aufheizen noch mit "ausnutzen", die Backzeit verlängert sich

dann etwas.

12. Den Ofen auf 180-200° Ober-Unter-Hitze (160-180°C Heißluft/ Umluft) vorheizen. (Bei Über-Nacht-Gare etwa 30 Minuten vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen. In dieser Zeit könnt ihr bequem den Ofen vorheizen.)
13. Das Eigelb mit etwas Milch verquirlen, die Teiglinge damit bestreichen und mit Mohn bestreuen.
14. Anschließend im vorgeheizten Backofen für etwa 20 Minuten goldbraun backen. Je nach Ofen kann die Backzeit bei euch auch etwas kürzer oder länger sein.

Ich mache es bei diesen Mohn-Hörnchen so, dass ich die Teiglinge großzügig auf zwei Zaubersteine oder Backbleche verteile, und diese dann entweder zusammen bei Heißluft (mit Dampf!) backe oder die eine Hälfte mit der kürzeren Gehzeit in den kalten Ofen schiebe und die andere Hälfte dann nach etwa einer Stunde in den vorgeheizten Backofen. So kommt es in etwa hin, dass ihr die Mohn-Hörnchen genau nacheinander abbacken könnt. Dicht gelegt passen sie notfalls aber auch auf ein Backblech oder Zauberstein.

Zubereitung der Mohnhörnchen mit Thermomix:

1. **Water Roux:** Wasser und Mehl seitlich vom Messer in den Mixtopf geben, 6 Min. / 70° / Stufe 2.
2. Anschließend umfüllen und abgedeckt etwas abkühlen lassen.
3. Buttermilch, Hefe und gegebenenfalls Lievito Madre, 40g Mehl und 10g Zucker in den Mixtopf geben und für 3 Min. / 37° / Stufe 2 erwärmen, 30-40 Minuten abgedeckt im Mixtopf ruhen lassen.
4. Das restliche Mehl, Water-Roux und Zucker, Salz und Ei + Eiklar hinzufügen und für 3 Min. / Teigstufe kneten.
5. Danach die Butter hinzufügen und nochmals für 2 Min. / Teigstufe kneten.
6. Den Teig in einer leicht geölten Schüssel abgedeckt für etwa 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Das Volumen sollte sich dabei deutlich vergrößert haben.
7. Den Teig anschließend auf eine gut bemehlte Teigunterlage/ Arbeitsfläche geben und in 2 gleichgroße Teile teilen.
8. Jedes Teigstück zu einer Kugel formen und vorsichtig zu einem Kreis von etwa 30 cm ausrollen.
9. Mit etwas Butter bestreichen und in 8 oder 12 „Tortenstücke“ teilen.
10. Von der breiteren Seite her aufrollen und auf einen großen Ofenzauberer oder ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.
11. Abgedeckt für gut 60 Minuten bei Zimmertemperatur oder über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. **Alternativ** könnt ihr die Hörnchen auch schon nach 30-40 Minuten Gehzeit in den kalten Ofen geben und so das Aufheizen noch mit "ausnutzen", die Backzeit verlängert sich

dann etwas.

12. Den Ofen auf 180-200° Ober-Unter-Hitze (160-180°C Heißluft/ Umluft) vorheizen. (Bei Über-Nacht-Gare etwa 30 Minuten vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen. In dieser Zeit könnt ihr bequem den Ofen vorheizen.)
13. Das Eigelb mit etwas Milch verquirlen, die Teiglinge damit bestreichen und mit Mohn bestreuen.
14. Anschließend im vorgeheizten Backofen für etwa 20 Minuten goldbraun backen. Je nach Ofen kann die Backzeit bei euch auch etwas kürzer oder länger sein.

Ich mache es bei diesen Mohn-Hörnchen so, dass ich die Teiglinge großzügig auf zwei Zaubersteine oder Backbleche verteile, und diese dann entweder zusammen bei Heißluft (mit Dampf!) backe oder die eine Hälfte mit der kürzeren Gehzeit in den kalten Ofen schiebe und die andere Hälfte dann nach etwa einer Stunde in den vorgeheizten Backofen. So kommt es in etwa hin, dass ihr die Mohn-Hörnchen genau nacheinander abbacken könnt. Dicht gelegt passen sie notfalls aber auch auf ein Backblech oder Zauberstein.

