

# Rezeptidee

## Frühstückshörnchen



### Zutaten Für 5 Stück

- ½ Zitrone
- 275 g Alnatura Weizenmehl Type 405 + etwas für die Arbeitsfläche
- 145 ml Alnatura Sojadrink Calcium (zimmerwarm)
- 40 g Alnatura Margarine (zimmerwarm)
- 30 g Alnatura Rohrohrzucker
- 15 g Alnatura Hefe frisch
- ½ TL Alnatura Meersalz

**Tipp:** Wer lieber Hefebrötchen mag, formt aus den 5 Teigstücken Kugeln und lässt diese vor dem Backen ebenfalls 1 h gehen.

### Zubereitung Zubereitungszeit ca. 20 min + ca. 9 h Gehzeit + ca. 20 min Backzeit

1. Am Vortag Zitrone heiß abspülen und Schale fein abreiben. Mehl, 125 ml Sojadrink, Margarine, Zucker, zerbröselte Hefe, Zitronenabrieb und Salz in eine große Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts 10 min zu einem glatten, weichen Teig verarbeiten, der sich leicht vom Schüsselrand lösen lässt. Teig abgedeckt über Nacht gehen lassen.
2. Am nächsten Tag die Arbeitsfläche leicht bemehlen. Teig in 5 Portionen teilen und mit dem Nudelholz zu je einem Dreieck ausrollen. Dieses von der langen Seite eng aufrollen, die Enden spitz zulaufen lassen und als Hörnchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Für 1 h abgedeckt ruhen lassen.
3. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Hörnchen ringsum mit 10 ml Sojadrink bestreichen und für 5 min in den Ofen (Mitte) geben. Dann die Hitze auf 180 °C reduzieren und in 12-15 min fertig backen.
4. Hörnchen noch heiß mit 10 ml Sojadrink bepinseln, damit die Oberfläche weich bleibt.