



BACKEN
MIT GLOBUS

und **Sally**

Picknickhörnchen
mit Schokoladen- und
Kirsch-Marzipanfüllung



Zutaten

Hefeteig

- ½ Würfel Hefe
- 2 EL warmes Wasser
- 35 g Zucker
- ½ TL Salz
- 1 Eiweiß
- 200 ml Milch
- 400 g Mehl (evtl. etwas mehr)
- 1 P. Vanillezucker
- 40 g Butter
- Backtrennspray (Decocino)

Kirsch-Marzipan-Füllung





- 1 Glas Saure Kirschen (720 ml)
- 40 g Stärke
- 2 EL Zucker
- Abrieb von einer unbehandelten Zitrone
- 200 g Lübecker Marzipanrohmasse

Füllung

- 200 g Vollmilchschokolade

zum Bestreichen und Bestreuen

- 1 Eigelb
- 1 TL Zucker
- 2 EL Wasser
- 100 g Mandelblättchen
- 2–3 EL Puderzucker

 1 Std.  Wartezeit 1,5 Std.  25 Min.  ca. 20 St.

1 Hefeteig

Hefe mit Wasser und Zucker verrühren. Gemeinsam mit Salz, Eiweiß, Milch, Mehl und Vanillezucker verkneten, langsam die flüssige Butter zufügen und in 4–5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Die Arbeitsfläche mit Backtrennspray fetten und den Teig darauf zu einer Kugel formen. Abgedeckt 1 Stunde aufgehen lassen.

2 Kirsch-Marzipan-Füllung

Die Kirschen abgießen und den Saft auffangen. Saft, Zucker, Zitronenschalenabrieb und Stärke aufkochen und 1 Minute kochen lassen. Dann Kirschen hinzufügen und unterrühren. Vom Herd ziehen und abgedeckt abkühlen lassen. Das Marzipan in 10 Stücke einteilen. Die Schokolade in feine Rippchen brechen. Den Teig auf eine gefettete Arbeitsfläche legen und in 20 Portionen einteilen. Diese Teigportionen zu Kugeln formen.

3 Hörnchen formen

Die Arbeitsfläche ganz leicht einfetten und eine Teigkugel dünn, oval ausrollen. Auf dem ersten Drittel mit 2 Schokoladenrippchen belegen, bis zur Mitte hin zuklappen und festdrücken. Die zweite Hälfte mit einem Messer mehrmals einschneiden. Die befüllte Seite nun zur offenen Seite hin einrollen. Zu Hörnchen formen und auf ein Blech legen. Genauso mit der Kirsch-Marzipan-Füllung verfahren. Eigelb, Zucker und Wasser verrühren und die Hörnchen damit bestreichen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Ein Blech in den kalten Ofen schieben, den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze heizen und die Hörnchen etwa 20–25 Minuten backen. In dieser Zeit haben die Hörnchen auf dem zweiten Blech Zeit aufzugehen und können nach dem ersten Blech sofort gebacken werden. Nach dem Backen nach Belieben mit Puderzucker bestreut servieren.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

