



Benjamins Butterhörnchen

Ob sich die Butterhörnchen wohl bis Weihnachten halten? Nein – sie sind einfach zu lecker!

Was du dazu brauchst:

- 175 Gramm Mehl
- 75 Gramm Stärkemehl
- 100 Gramm Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 140 Gramm Butter
- 3 Eigelb
- geriebene Schale von einer ungespritzten Zitrone

• Backblech mit Backpapier, Backpinsel

Zum Bestreichen: 1 Eigelb und etwas Milch verrührt



1



2



3



4

1. Trenne vorsichtig die Eier: Gieße erst das Eiweiß aus. Gib das Eigelb in die Schüssel. 2. Gib dazu das Mehl, die Stärke, den Zucker und die Aromen.

3. Knete alles schnell und gut durch. 4. Forme aus 4 cm langen Teigwürsten kleine Hörnchen und lege sie auf das Blech.

Lass die Hörnchen abkühlen und schichte sie in eine Dose.



5

5. Bepinsle sie mit der Eigelb-Milch-Mischung und backe sie 12 Minuten bei 180 Grad.

