Ungarische Kifli Hörnchen (Ungarn)



Zutaten für den Teig:

700 g Mehl
1 Würfel Hefe
400 ml Milch (lauwarm)
120 g weiche Margarine
2 Esslöffel Öl
2 Teelöffel Zucker
2 Teelöffel Salz

Für oberdrauf:

1 Ei (Hkl- L)
1 Esslöffel Milch
etwas ganzer Kümmel
etwas grobkörniges Salz

Zubereiten:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, darin eine Mulde in die Mitte drücken und die Hefe hinein bröseln, den Zucker auf die Hefe geben und vorsichtig mit etwas lauwarmer Milch auffüllen (Vorteig). Danach ca. 10 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen bis die Hefe sich komplett aufgelöst hat.

Nun die restliche Milch, die Margarine, das Öl und das Salz dazugeben und mindestens 8 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Den fertigen Teig zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen lassen. Danach den Teig nochmals kurz durchkneten und dann in ca. 50 g schwere Bällchen abwiegen (ergibt ca. 20-25 Stück).

Bällchen mit den Händen zu kleinen Kegel formen diese dünn ausrollen. Dann den ausgerollten Teig zu Hörnchen rollen (von der unteren Ecke zur oberen rollen). Und nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Jetzt das Ei mit einem Esslöffel Milch verquirlen Hörnchen damit bestreichen. Mit dem groben Salz und dem Kümmel bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20 Min. goldbraun backen.