



## Deutsch-Polnischer Backworkshop

mit traditionellen Weihnachtsgebäcken im Jugendclub „Chillerstreet“

### Hefehörnchen (polnisches Rezept)

#### Zutaten und Zubehör:

- 2 Eier, 3 Eigelb, 4 Esslöffel Zucker, 700 g Mehl, 300 g Puderzucker, 4 Esslöffel saure Sahne, 100 g frische Hefe, 100 ml Milch, 500 g Butter, Marmelade oder Schokolade, Schüssel, Nudelholz, Messer, Backblech mit Backpapier, Ofen

#### Zubereitung:

- Die Hefe zerkleinern und mit der Milch vermischen.
- Mehl, Butter, saure Sahne, Eier, Eigelb, Zucker und den Hefe-Milch-Mix miteinander vermischen und kneten.
- Den Teig ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Dann etwas Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen und den Teig erneut kneten.
- Den Teig zu einer Rolle formen und in ca. 5 cm dicke Stücke schneiden.
- Die einzelnen Stücke zu Kreisen ausrollen und dann in 6 Dreiecke teilen.
- Die Dreiecke nun mit Marmelade oder Schokolade bestreichen und zur Spitze zusammenrollen.
- Die Hörnchen dann mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 20 Minuten bei 180° Grad im Ofen backen.
- Anschließend mit Puderzucker bestreuen.



Europäische Union  
Europäischer Fonds  
für regionale Entwicklung



Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Rozwoju Regionalnego



BB-PL  
INTERREG V A  
2014-2020