

# *Frau Petra kocht*

*kochen♥lernen♥lachen♥genießen*

drei-lagig gefüllte Hörnchen

Zutaten Teig:

50g Milch

20g frische Hefe

180g Joghurt

½ TL Zucker

In den Mixtopf geben und 3 min/37°C/ Stufe 2 erwärmen

470g Mehl

50g Öl

1 Ei

1 TL Salz

Und 3 min Teigknetstufe. Den weichen Teig jetzt gut 1 Stunde gehen lassen.

Währenddessen die Füllung zubereiten:

1 handvoll (oder mehr) Kräuter

(Petersilie, Basilikum, Oregano...)

In den Mixtopf geben und 5sek./Stufe 6 zerkleinern

50g Butter

150g Mozzarella

150g Putenbrust

1/2 TL Salz

1/4 TL Pfeffer

Dazugeben und 10sek./Stufe 5 zerkleinern.

Den Teig in 3 Teile teilen und jeden kreisrund auf der Teigunterlage ausrollen, etwa 31-33cm im Durchmesser.

Auf den ersten Teigkreis die Hälfte der Käse/Kräuter Mischung geben. Einen zweiten Teigkreis drauf legen und diesen mit der restlichen Füllung bestreichen. Darauf den 3. Teigkreis. Du kannst den Teig wunderbar in die richtige Größe ziehen.

Dann diese „Teigtorte“ mit dem Nylonmesser in 8 Stücke schneiden und locker zu Hörnchen aufrollen. Auf der großen Seite beginnen aufzurollen.

Zum Bestreichen:

1 Ei

2TL Milch

verquirlen

Sesam

Mit Ei-Milch bestreichen und Sesam aufstreuen.

Auf die Stoneware oder den Grillstein legen.

# ***Frau Petra kocht***

*kochen♥lernen♥lachen♥genießen*

Backofen auf 210C O/U Hitze vorheizen.

Die Hörnchen zuerst bei 210°C 10 Min. backen dann die Temperatur auf 200°C absenken und weiter backen, etwa 17 Min bis zur gewünschten Bräune

Guten Appetit 😊

*Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag ♥♥*  
*Deine Petra*