

Zauberhafte Hörner für den Einhorngeburtstag



100-120 min.



ca. 8 Personen



mittel

Was du benötigst:

- lauwames Wasser 200 ml
- Hefe 2 TL
- Zucker 2 TL
- Sonnenblumenöl 1 EL
- Mehl 420 g
- geschmolzene Butter 2 EL
- Holzspieße

1

Löse die Hefe zusammen mit dem Zucker in lauwarmen Wasser auf. Lasse das Gemisch etwa 5 Minuten stehen.

2

Verknete das Hefe-Zucker-Gemisch mit Öl und Mehl zu einem glatten Teig. Decke deinen Teig ab und lasse ihn für etwa 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen.

3

Bestäube deine Knetunterlage etwas mit Mehl und teile den Teig in 8 Portionen. Dann rollst du jeden Teil zu einer dünnen Wurst. Wickele die Teig-Stränge um die Holzspieße. Lege die Spieße auf ein Backblech, bestreiche sie mit geschmolzener Butter. Backe die Hörner bei 180° Umluft circa 20 Minuten.

4

Die fertigen Zauber-Hörner kannst du jetzt natürlich noch verzieren. Zum Beispiel mit Zuckerguss aus Puderzucker und Zitronensaft oder mit Kokosflocken oder bunten Streuseln.

**Wir wünschen dir viel Spaß
bei deinem Einhorngeburtstag!**