

# REZEPT FÜR MARTINSHÖRNCHEN

Hefeteig aus 1 Würfel frischer Hefe,  
knapp 1/4 l Milch,  
100g Zucker,  
1 Päckchen Vanillezucker,  
80g Margarine,  
500g Mehl und  
abgeriebener Zitronenschale oder 3 bitteren Mandeln zubereiten.

Den Teig etwa 5 mm dick ausrollen, in gleichmäßig große Dreiecke schneiden und von der Breitseite her einrollen.

In Hörnchenform auf ein gefettetes Blech legen und mit Eiernmilch bestreichen.

Bei Mittelhitze goldgelb backen.

## Milchhörnchen (Vegan)

### Zutaten für 12 Stück

350 g Weizenmehl (Type 405)

40 g Zucker

1 Prise Salz

50 g Alsan / Margarine

200 ml Mandelmilch

½ Würfel frische Hefe (ca. 21 g)

3 EL Mandelmilch zum Bestreichen

Etwas Mehl zum Arbeiten

Arbeitszeit 45 Min.

Backen 20 Min.

Ruhen 45 Min.