

Zimt-Cornetti/Hörnchen mit Orange

 happy-mahlzeit.com/2019/07/20/zimt-cornetti-hoernchen-mit-orange/

Zutaten für 18 Stück

Für den Vorteig:

- 100g Mehl Type 550
- 1g frische Hefe

Für den Hauptteig:

- 150ml Milch
- 10g frische Hefe
- 500g Mehl Type 550
- 110g Zucker
- 1 EL Honig
- 4 EL Olivenöl
- 3 Eier
- Salz
- 1 Msp. Vanillemark
- etwas Zitronenschale, unbehandelt

Für den Butterziegel:

- 100g weiche Butter
- 1 EL Mehl
- abgeriebene Schale 1/2 Orange, unbehandelt

Für die Füllung:

- 3 Eigelb
- 25g Mehl
- 250g Mandel-Drink
- 50g Zucker
- Salz
- 1/2 Vanilleschote

Außerdem:

- Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 Eigelb
- 1 EL Zucker

- 4 EL Milch
- Mandelblättchen zum Bestreuen
- zerlassene Butter zum Bestreichen
- Zimt-Zucker zum Bestreuen, siehe Rezept anbei

Zubereitung:

Am Vortag für den Vorteig Mehl und Hefe mit 100ml Wasser verrühren. Mit Frischhaltefolie abgedeckt bei Zimmertemperatur 2 Stunden gehen lassen. Dann den Vorteig 12 Stunden kühl stellen.

Am nächsten Tag für den Hauptteig die Milch erwärmen und die Hefe darin auflösen. Hefemilch, Vorteig, Mehl, Zucker, Honig, Olivenöl, Eier, 5g Salz, Vanillemark und Zitronenschale in eine große Schüssel geben und 20 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur 1 Stunde ruhen lassen, dabei alle 20 Minuten falten. Das heißt, den Teig mit den Händen flach drücken, die Seiten nach innen einklappen (falten) und wieder in die Schüssel geben. Nach dem 3. Falten den Teig zugedeckt weitere 40 Minuten ruhen lassen.

Für den Butterziegel die Butter mit dem Mehl und der Orangenschale verkneten und auf Backpapier zu einer 12x18cm großen Platte formen.

Für die Füllung Eigelbe, Mehl und 4 EL Mandel-Drink glatt rühren. Die übrige Mandel-Milch mit Zucker, 1 Prise Salz und der Vanilleschote aufkochen. Vom Herd nehmen, die Vanilleschote entfernen und die Eigelb-Mischung unter Rühren hinzufügen, damit es bindet. Mit Frischhaltefolie zugedeckt abkühlen lassen.

Den Hefeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem 20x30cm großen Rechteck ausrollen. Den Butterziegel auf eine Hälfte legen, die andere darüberklappen und die Teigränder nach unten einschlagen. Nun für eine einfache Tour den Teig 20x30cm groß ausrollen und die schmalen Seiten so übereinanderlegen, dass 3 Lagen entstehen. Den gefalteten Teig wieder 20x30cm groß ausrollen. Mit Frischhaltefolie zugedeckt 10 Minuten kühl stellen.

Diesen Vorgang noch 2x wiederholen, dann den Teig auf 45x30cm ausrollen. Das Rechteck längs halbieren und aus jeder Hälfte 9 Dreiecke schneiden. Je 1 walnussgroße Menge der Füllung auf die breite Seite der Dreiecke geben. Die Seiten mit etwas Wasser bestreichen und zur Spitze hin zu Hörnchen aufrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

1 Eigelb mit 1 EL Zucker und 4 EL Milch verrühren. Die Hörnchen damit bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Die Hörnchen in den Ofen auf die mittlere Schiene schieben und 1 Schnapsglas mit Wasser gefüllt unter das Blech in den Ofen stellen. Die Ofentür sofort schließen, damit der Dampf im Ofen bleibt. Die Cornetti 15 - 18 Minuten backen, herausnehmen, noch heiß mit zerlassener Butter bestreichen und mit Zimt-Zucker bestreuen.

Für den Zimt-Zucker in einem verschließbaren Glas 50g Zucker mit 1/4 TL Zimtpulver mischen.

Rezept: Angelika Schwalber

Quelle: herzhaf & süß 3.12.2017