

Griechische Hörnchen



* Die vegetarische Variante finden Sie auf der nächsten Seite!

Unwiderstehliche Prachtstücke, die Sie Ihren Gästen nicht vorenthalten dürfen!

Die Hörnchen schmecken heiß, lauwarm und kalt.

Am besten finde ich sie, wenn sie nochmals aufgebacken werden. Die Hörnchen in den nicht vorgeheizten Ofen geben und bei 180° in ca. 10 Min. aufbacken. Hierfür können Sie die Hörnchen auch schon am Vortag backen. Ein praktischer Effekt noch dazu.

Zudem lassen sich die fertig gebackenen Hörnchen einfrieren. Gefroren in den nicht vorgeheizten Ofen bei 200° geben und in ca. 15 – 20 Min. knusprig backen.

Teig:

280 g Milch, 1 W. Hefe,

1 Pr. Zucker erwärmen.

2 Min. / 37° / Stufe 2

480 g Dinkelmehl Type 630,

1 TL Salz, 2 TL Oregano,

20 g Öl verkneten.

2 Min. / Knetstufe

Der TM31 bewegt sich beim Kneten! Den Teig ca. 30 Min. gehen lassen. Kurz vor der Weiterverarbeitung zu 2 Kreisen (à 40 cm Ø) auf **bemehlter** Arbeitsfläche ausrollen und mit insgesamt **4 EL scharfem Ajvar** bestreichen.

Belag:

1 Bund Lauchzwiebeln (mit

ca. 10 cm grün) in Stücken,

¼ Bund Petersilie zerkleinern.

3 – 4 Sek. / Stufe 5

Zwiebeln in einer Pfanne mit **etwas Öl** anbraten, **300 g gem. Hackfleisch** mitbraten. **¼ TL Salz, 1 EL Gyrosgewürz, etwas Pfeffer, 4 EL Wasser, 1 EL Tomatenmark** untermischen, abkühlen lassen, auf dem Teig verteilen.

250 g Feta in Stücken

zerkleinern.

3 Sek. / Stufe 4

Auf dem Hack verteilen.

40 g schwarze, entsteinte

Oliven zerkleinern.

2 Sek. / Stufe 5

Ebenfalls darauf verteilen. Die Teige jeweils in 12 Tortenstücke schneiden, von der breiten Seite aufrollen, auf zwei mit **Backpapier** belegte Bleche legen. **1 Ei** verquirlen, die Hörnchen damit einstreichen und nacheinander backen.

Backzeit: 200°, ca. 25 Min.

Die vegetarische Variante (siehe nächste Seite) ist ebenfalls ein Gaumenschmaus!

Griechische Hörnchen vegetarische Variante:

Teig wie auf der vorherigen Seite zubereiten und mit **Ajvar** bestreichen.

1 Bund Lauchzwiebeln (mit ca. 10 cm grün), in Stücken,
¼ Bund Petersilie zerkleinern. 3 - 4 Sek. / Stufe 5

Zwiebeln in einer Pfanne mit **etwas Öl dünsten** und in eine Schüssel umfüllen.

400 g Feta zerkleinern
und zu den Zwiebeln geben. 2 Sek. / Stufe 6

40 g schwarze, entsteinte Oliven zerkleinern, ebenfalls
zu den Zwiebeln geben. 2 Sek. / Stufe 4 (TM31)
2 Sek. / Stufe 5 (TM5/6)

Zutaten miteinander vermengen, mit **etwas Pfeffer** würzen, auf den Teigen verteilen und weiterverarbeiten wie auf der vorherigen Seite beschrieben.

