

## Martinshörnchen

### Zutaten:

- 500 Gramm Mehl
- 30 Gramm Hefe
- 1 Ei
- 80 Gramm Zucker
- 60 Gramm Margarine
- 1 Esslöffel Rumaroma
- 1/4 Liter lauwarme Milch
- 1 Eigelb



### Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hineinbröckeln.

Die Hefe mit 1 TL Zucker, 5 TL Milch und etwas Mehl verrühren und gehen lassen. nach 15 Min. Ei, Zucker, Margarine, Salz, Rumaroma und Milch dazugeben, alle Zutaten verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.

Gehen lassen, dann den Teig zum Rechteck formen, in spitzwinklige Dreiecke schneiden, diese rollen und zu Hörnchen formen.

Auf einem gefetteten Backblech nochmals gehen lassen.

Das Eigelb mit 2 EL Milch verquirlen, auf die Hörnchen streichen und bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

Das Martinshörnchen hat die Form einer halbierten Brezel und soll so daran erinnern, daß der Heilige Martin seinen Mantel mit einem Bettler teilte.

Es ähnelt aber auch dem Abdruck eines Pferdehufes vom Pferd des Heiligen und soll Glück bringen.

Von <http://www.omis-tips.de>