Erfurter Martinshörnchen

Zubereitung: 60 Min
Zutaten:
250 g streichzarte Butter
1 Ei
500 g Weizenmehl (Type 405)
200 ml Vollmilch
30 g Zucker
1 Prise Salz
1 Würfel Hefe
etwas Mehl zum Ausrollen
Marzipan oder alternativ Fruchtaufstrich
1 Eigelb
etwas Milch für den Zuckerguss
Puderzucker

Zubereitung
Zuerst schneidest Du 200 g kalte Butter in etwa 1 cm dicke Scheiben und drapierst sie auf ein Stück Backpapier. Decke die Butter mit einer weiteren Schicht Backpapier ab und rolle sie mithilfe von einem Nudelholz zu einer Platte aus. Schlage dann die Platte ins Backpapier ein. Um eine Platte mit geraden Kanten formen zu können, hilft eine Teigkarte.
Knete aus dem Ei, Mehl, Milch, Zucker, Salz, Hefe und der restlichen Butter einen Hefeteig. Decke den Hefeteig ab und stelle die Schüssel zusammen mit der Butterplatte für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank.
Rolle den Hefeteig doppelt so groß aus wie die Butterplatte und entferne vorsichtig loses Mehl vom Teig – am besten funktioniert das mit einem Backpinsel. Lege die Butter mittig auf den Teig und klappe den Hefeteig von allen Seiten über der Butter zusammen – wie ein Briefumschlag. Drücke die Teigkanten gut zusammen. Nun rollst Du den Teig vorsichtig zu einem langen, etwa 1 cm dicken Rechteck aus und befreist den Teig anschließend wieder von überschüssigem Mehl.
Jetzt beginnt das sich wiederholende Falten und Kühlen: Falte das linke Drittel der kurzen Seite auf die Mitte und das rechte Drittel darüber. Es entstehen so drei Schichten Teig, die übereinander liegen. Lasse den Teig nun zugedeckt 30 Minuten lang im Kühlschrank ruhen. Rolle den Teig aus, befreie ihn von überschüssigem Mehl, falte ihn erneut wie im Schritt zuvor und stelle ihn dann wieder für eine halbe Stunde zugedeckt in den Kühlschrank. Wiederhole diesen Schritt.

Endlich kann das Formen der Martinshörnchen beginnen! Rolle den Teig rechteckig aus und schneide ihn in 10 cm breite, längliche Streifen. Verteile auf der einen langen Seite der Streifen in kleinen Abständen etwas Marzipan oder Fruchtaufstrich – je nachdem, was Dir besser schmeckt 😉 Nun brauchst Du nur noch die andere lange Seite über die Seite der

Füllung klappen, die Teigstränge in Stücke schneiden und die einzelnen Taschen wie einen Kamm einschneiden. Du kannst auch vorsichtig versuchen, den Hörnchen ihren klassischen „Knick“ zu verpassen.
Die Martinshörnchen sind nun fast fertig. Lasse sie nochmal 30 Minuten lang gehen – diesmal aber bei Raumtemperatur, damit die Hefe endlich ihre Arbeit verrichten kann. Bevor Du sie backst, bestreichst Du die Hörnchen mit einem verquirlten Eigelb.
Backe die Hörnchen bei 180° C (Umluft) etwa 15 Minuten lang. Sobald die Martinshörnchen abgekühlt sind, kannst Du sie mit einem dickflüssigen Zuckerguss aus Puderzucker und Milch bestreichen