



Martinshörnchen oder Wecken

600 g Mehl

40 g Hefe

250 ml Milch, lauwarme

100 g Butter

2 Ei(er)

60 g Zucker

1 Prise Salz

$\frac{1}{2}$ Zitrone(n), abgeriebene Schale

1 Pkt. Vanillezucker

100 g Rosinen

Eigelb, zum Bestreichen oder Puderzucker

Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit der lauwarmen Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. 15 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Butter zerlassen und mit den Eiern, Salz, Zucker, Zitronenschale, Vorteig und dem gesamten Mehl zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Hörnchen oder Wecken formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen oder nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen. Weitere 15 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 210°C vorheizen. Die Wecken/Hörnchen auf der mittleren Schiebeleiste 10-15 Minuten backen. (Heißluft ca. 180°C, kann auf allen Ebenen gebacken werden).