

Ein schöner Tag beginnt mit feinem Gebäck: Knusprige Frühstückshörnchen (vegan)



Gestern hatten Naschkater und ich den letzten gemeinsamen Morgen für 2 Wochen, denn er fährt 14 Tage ins Land der Pasta, Pizza und Gelati – ohne mich.

Da muss man den letzten Morgen umso mehr genießen und einen schönen Brunch machen. Während mein Käterchen noch schlummerte, rührte ich einen Teig an und flitzte dann schnell in den Markt nebenan, um Brötchen, Käse und Obst zu kaufen. Kurz darauf schwebte herrlicher Kaffee- und Gebäckduft durch die Wohnung und ich holte goldbraune, knusprige Hörnchen aus dem Ofen. Ganz fix sind die gemacht und obendrein vegan, also für alle Naschkatzen geeignet! =)

Die perfekte Zutat für ein ausgedehntes Wochenendfrühstück mit den Liebsten, vielleicht noch mit frischem [Vollkornbrot](#) oder [Quarkbrötchen](#)?

Lasst es euch gut gehen und genießt die Zeit zusammen, ich werde mich jetzt mal auf zwei Wochen Naschkater- Entzug einstellen, mich gleichzeitig aber auch auf den Besuch bei

meiner lieben Brieffreundin in Köln vorfreuen. Dort hoffe ich, süße Cafés und tolle kulinarische Lädchen zu entdecken und wenn meine Streifzüge erfolgreich sind, werde ich euch natürlich davon berichten!



Jetzt heißt es aber erst mal, naschend in den Tag zu starten! Los geht's!

300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
4 EL Zucker
150 g Sojajoghurt
6 EL Pflanzenmilch
6 EL Rapsöl
1 Prise Salz

Mehl, Backpulver, Quark, Milch, Öl und etwas Salz mit der Küchenmaschine oder den Knethaken des Handmixers zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Dabei die Maschine ca. 5 Minuten auf mittlerer bis höchster Stufe laufen lassen.

Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 40 x 45 cm) ausrollen. Teig zuerst in 6 gleichgroße Rechtecke schneiden, diese diagonal halbieren.

Dreiecke von der kurzen Seite zu Hörnchen aufrollen und etwas

biegen. Auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und im vorgeheizten Backofen (200 °C/ Umluft: 175 °C) etwa 20 Minuten backen.

Hörnchen etwas abkühlen lassen und losknuspern... =[nurkochen]



Ich
wünsche euch ein genussreiches Wochenende, viel Sonne und noch
mehr Erholung (zu Hause oder im Urlaub)!
Eure Judith