

Käsekuchen Hörnchen

Von Kuchenfee

Heute gibts ein einfaches Hörnchen Rezept zum selber machen mit Käsekuchenfüllung. Diese Hefehörnchen sind super einfach gemacht und anländerfreundlich, die Füllung braucht nämlich genauso wie der Teig nur eine Handvoll von Zutaten. Ich habe für den Käsekuchen Teil der Beugel eine Frischkäsecreme angemacht und mit Vanille aromatisiert, dadurch wird sie richtig creme und vanillig, wie Omas Käsekuchen. Die Aufarbeitung bzw. die Form der Hörnchen sind von einer lieben Kollegin von mir inspiriert. Duygu hat vor Jahren mal ein Video für Pogaca gepostet und die Kartoffelfüllung auch so eingerollt. Mich hat diese Hörnchenform seit dem nicht mehr in Ruhe gelassen und musste also auch von mir mal umgesetzt werden, nur eben in süß, mit Cheesecake Füllung.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	22 min	n/a	32 min

12 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

HEFETEIG

500 g Mehl

3-4 EL Zucker

1/2 Hefe

Würfel

Trockene Hefe geht auch

1 x Ei

Raumtemperatur

250 ml Milch

Lauwarm

50 g Butter

weich

KÄSEKUCHEN FÜLLUNG

200 g Frischkäse

1 EL Speisestärke

1/2 x Ei

1 Paket Vanillinzucker

2-3 EL Zucker

AUSSERDEM

Mehl

zum ausrollen

1/2 Ei x Ei zum bestreichen

Werkzeuge

Schüssel

Küchenmaschine

Waage

Nudelholz

Messer

Zubereitung

1. HEFETEIG

- 01** In das Mehl eine Mulde formen, Hefe rein bröseln und mit Zucker & warmer Milch bedeckt etwa 10 Minuten stehen lassen.
- 02** Die restlichen Zutaten dazu geben und alles für rund 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- 03** Den Teig nun abgedeckt mindestens eine Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.
- 04** In der Zwischenzeit die Füllung anmachen.

2. FÜLLUNG

- 01** Frischkäse mit Speisestärke, Vanillinzucker & Zucker vermengen, dann das Ei dazu geben.
- 02** Die Füllung bis zur Verwendung kalt stellen.

3. AUFARBEITUNG

- 01** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 80 g Portionen teilen, zu Kugeln formen und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen.
- 02** Die Kugeln mit einem Nudelholz oval ausrollen, etwa einen Esslöffel der Füllung darauf und einschlagen. Den restlichen Teigstreifen nun wie einen Kamm einschneiden und das Hörnchen damit aufrollen.
- 03** Die Hörnchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und abgedeckt nochmal rund 30 Minuten ruhen lassen.
- 04** Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Das restliche Ei vorsichtig auf die Hörnchen pinseln und ausbacken bis sie goldig sind.