



## Butterhörnchen mit Möhren



### Zutaten für 7 Butterhörnchen

2 geraspelte Möhren  
1 Pck Trockenhefe  
100 ml Milch  
1 EL Zucker  
550 g Mehl  
200 g Joghurt  
1 Ei  
1 TL Salz  
50 g Butter  
1 Ei

### Zubereitung

Milch leicht erwärmen und Hefe darin auflösen. Esslöffel Zucker dazugeben und verrühren.

Mehl, Ei, Möhren, Joghurt und das Salz dazugeben und gut verkneten.

Den Teig abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.

Dann den Teig in 7 Stücke teilen und zu Kugeln formen.

Jede Kugel sehr dünn zu einem Kreis ausrollen und mit der Butter (bis auf einen, dieser kommt nach oben) bestreichen.

Alle Teiglinge aufeinanderlegen und erneut leicht ausrollen.

In 8 Tortenstücke teilen und von der breiten Seite zur Spitze hin aufrollen.

Hörnchen auf ein Backblech geben, mit gequirtem Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180° ca. 12 Minuten backen.