

## Butterhörnchen mit Möhren



### Zutaten

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 vorgeheiztem Ofen bei 180° ca. 12 Minuten backen.