

Martinshörnchen backen

Bei selbst gebackenen Martinshörnchen und einer Tasse warmem Kakao könnt ihr mit eurer Familie zusammen sitzen, eure Martinslaterne anzünden und die Geschichte gemeinsam lesen und so den Martinstag feiern.

Die Hörnchenform sieht aus wie eine halbierte Brezel. Sie kann ans Teilen erinnern oder ähnelt dem Hufabdruck von Martins Pferd und soll Glück bringen.

Das Rezept reicht für zwei Backbleche.

Ihr braucht:

250 g Magerquark

150 g Zucker

450 g Mehl

9 EL Öl

1 Päckchen Vanillezucker

1 ½ Päckchen Backpulver

2 EL Milch (wenn der Teig zu trocken ist, auch etwas mehr)

So geht's:

Alle Zutaten in einer Schüssel mit den Knethaken des Mixers verrühren. Mit den Händen den Teig gründlich durchkneten und Hörnchen formen. Auf einem gefetteten Backblech bei 200 Grad etwa 15 bis 20 Minuten backen.