

## WICKELHÖRNCHEN

Ich zeige dir, wie man Hörnchen wickelt. Den Weizen-Teigling hast du ganz gleichmäßig und flach ausgerollt. Du entfernst dann mit einem Handbesen mögliche Mehltreue und legst dir den Teigling senkrecht auf den Tisch. Die linke Hand nimmt das untere Ende. Die rechte Hand beginnt oben am Teigling, eine kleine Wulst zu formen, die sie dann Stück für Stück aufrollt, wobei die linke Hand den Teigling ständig unter Zug hält. Das heißt, du wickelst dein Hörnchen unter Spannung!

Das Hörnchen wird dann mit der Spitze in der Mitte gebogen aufs Blech gelegt und kann in die Gare. Ich zeige dir das nochmal. Die linke Hand hält das untere Teigende fest, die rechte Hand formt sich erst mal eine Wulst und beginnt diese dann Stück für Stück unter Zug aufzuwickeln. Wichtig ist, dass du hier mit leichtem Druck auf den Teigling hin und her rollst, bevor du wieder ein Zentimeter aufwickelst, hin und her und dann ein Stück aufwickeln. Hin und her und dann aufwickeln. So kriegst du ein schön gleichmäßiges Hörnchen. Die untere Hand, die obere Hand, beides schön unter Spannung und mit Geduld und Gefühl und leichtem Druck Stück für Stück dein Hörnchen wickeln.