



Crailsheim

Große Kreisstadt



Süßer Horaff

Das Rezept zum Nachbacken

Crailsheim. Alles, was Stadt braucht.

Und so geht's ...



Zutaten

- 500 g Mehl
- 20 g Hefe
- 200 ml lauwarme Milch
- 80 g Zucker
- 80 g weiche Butter
- 1 Ei
- abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Zubereitung

Hefe und die Hälfte der Milch zu einem kleinen „Vorteig“ (Dampfl) verkneten. Mit etwas Mehl bestreuen und gehen lassen.

In der Zwischenzeit das Mehl in eine große Schüssel geben. Anschließend den Vorteig in das Mehl rühren, die restlichen Zutaten hinzugeben und den Teig kneten. Etwa 20 Minuten ruhen lassen.

Danach den Teig nochmals kneten und zu Stücken à 70 g abwiegen. Jedes Stück zu einem 18 cm langen Strang rollen. Er sollte etwa zeigefingerdick und nach unten etwas dünner sein. Von der Mitte aus wird die Teigrolle nun zum dicken Ende hin eingeschnitten, halbiert und nach links und rechts so weggebogen, dass ein „Horaff“ (gerundetes „W“) entsteht.

Alternativ kann man einen 35 cm langen Strang rollen und in Form einer 3 auf das Blech legen.

Der Teig wird mit Ei bestrichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad goldbraun gebacken. Anschließend kann man die Horaffen mit Zuckerguss glasieren und auf Wunsch mit gerösteten geriebenen Haselnüssen bestreuen. Als Konditoreiartikel werden sie auch aus Makronenmasse gebacken, mit Nougatcreme gefüllt und mit Schokolade überzogen.

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG DER BÄCKEREI BAIER.



Stadt
Crailsheim

Marktplatz 1–2
74564 Crailsheim

Tel. 07951 403-0
www.crailsheim.de