



Nusshörnle

Zeit gesamt
40min



Zubereitungszeit
25min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 32 Portionen

Butter	100 g
Frischkäse, natur	100 g
Weizenmehl, Type 405	150 g
Nussmischung	125 g
Zucker	50 g
Brauner Zucker	50 g
Vanilleextrakt	1 TL
Zimt	0.5 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

Nudelholz, SILVERCREST Küchenmaschine

1. Teig

Gib Butter, Frischkäse und Mehl in eine Schüssel und verknete sie kurz zu einem geschmeidigen Teig.

Tipp: Sollte dein Teig zu weich sein, drücke ihn flach auf einen Teller und stelle ihn abgedeckt für 30 Minuten in den Kühlschrank.

2. Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 160 °C Heißluft vor. Ich bevorzuge hier diese Einstellung, da ich so mehrere Bleche gleichzeitig backen kann. Du kannst die Bleche aber auch einzeln bei 180 °C 0/U backen.

3. Nussbelag

Zermahle die Nüsse, verrühre sie mit dem Zucker, braunen Zucker, Vanilleextrakt und Zimt und streue die Hälfte der Mischung auf eine Silikonmatte.

4. Nusshörnle formen

Halbiere den Teig und forme jeweils eine Kugel. Lege die erste Kugel auf das Nussgemisch und bestreue sie mit etwas Nussmischung, sodass der Teig komplett bedeckt ist. Rolle den Teig nun vorsichtig zu einem großen Kreis aus. Schneide ihn in 16 "Pizzastücke", viertle ihn dazu zuerst und viertle dann jedes Dreieck erneut. Rolle die einzelnen Dreiecke ganz vorsichtig und eng auf. Lege die Hörnchen auf mit Backfolie belegte Lochbleche. Forme so auch aus der zweiten Teigkugel und der restlichen Nussmischung die übrigen Hörnle.

5. Nusshörnle backen

Backe die Hörnchen im vorgeheizten Ofen für 12-16 Minuten, bis sie goldbraun sind. Lasse sie anschließend abkühlen und lagere sie luftdicht verpackt in einer Dose. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	82 kcal
Kohlenhydrate	7 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	5 g