

MINI Nusshörnchen

ZUTATEN

TEIG

- 150 g Einkorn Vollkornmehl "extra fein"
- 150 g Khorasan Vollkornmehl "extra fein"
- 200 g Butter
- 200 g Frischkäse

FÜLLUNG

- 100 g Zucker
- 100 g Nüsse (Walnüsse oder Haselnüsse)

oder

- 100 g Zucker
- 2 EL Zimt

ZUBEREITUNG

- Aus Mehl, Butter Frischkäse stellst du einen glatten Teig her
- Ich habe das mit dem Thermomix gemacht. 1 Minute auf Knetstufe
- Teig in eine Frischhaltfolie wickeln und für 1 Stunden in den Kühlschrank legen
- Nüsse & Zucker (oder Zimt & Zucker) in Thermomix geben, 2 Sek. Stufe 10 fein hacken
- Teig in 5 gleiche Stücke teilen
- 1 Teigstück auf leicht bemehlter Fläche dünn auf die Größe eines Kuchens ausrollen
- Mit einem Kuchenteiler die Kuchenstücke einteilen
- (ich habe einen Kuchenteiler mit 18 Stücke genommen - je kleiner die Stücke, desto kleiner und feiner werden die Hörnchen)
- Überstehenden Teig mit Teigrad abrädern, sodass alle Stücke gleich groß sind
- Wenn dein Kuchenteiler wie bei mir nicht ganz in die Mitte reicht, rädelt du mit dem Teigrad noch bis zur Mitte durch
- Jetzt gibst du von dem Nuss-Zucker-Gemisch einen Teil gleichmäßig über den Teig
- Kuchenstücke von breiter Seite her zur Mitte aufrollen, so dass Hörnchen entstehen
- Die Hörnchen wälzt du jetzt nochmals in dem Nuss-Zucker-Gemisch und setzt sie nebeneinander auf ein Backblech
- Auf 180°C für ca. 15 Minuten goldgelb backen
- Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen - fertig :-)

