Rezept

Nusshörnchen

Ein Rezept von Nusshörnchen, am 28.04.2024

Zutaten

500 g	Mehl (Type 550)
200 ml	zimmerwarme Milch
2 M	Eier
3/4 TL	Salz
125 g	gemahlene Haselnüsse
1 TL	Zimtpulver
4-5 EL	Sahne
	Gefrierbeutel
1 EL	Milch und 1 Eigelb zum Bestreichen
1 Würfel	Hefe (42 g)
30 g	Zucker
310 g	Butter (60 g weich, 250 g zimmerwarm)
75 g	gehackte Haselnüsse
60 g	milder Honig (z. B. Blütenhonig)
1 M	Eiweiß
	Mehl zum Verarbeiten
	Backpapier für die Bleche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Den Plunderteig nach dem Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) zubereiten. Nach der letzten Tour zu einem Rechteck von ca. 30 x 45 cm ausrollen, längs halbieren und in je acht Dreiecke schneiden. Jedes Dreieck in der Mitte der kurzen Seite ca. 3 cm einschneiden und den Teig ca. 5 Min. entspannen lassen.

2. Für die Füllung gehackte und gemahlene Haselnüsse, Honig, Zimt, Eiweiß und Sahne verrühren. Jeweils einen gehäuften Teelöffel davon auf die kurze Teigseite geben, die Teigdreiecke von der kurzen Seite her aufrollen, dabei den Teig mit den Fingern etwas nach außen ziehen. Auf zwei Bleche mit Backpapier legen und abgedeckt 20 Min. gehen lassen.

3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen und die Hörnchen damit bestreichen. Im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.