Rezept

Schokoladenhörnchen mit Ingwer und Haselnüssen

Ein Rezept von Schokoladenhörnchen mit Ingwer und Haselnüssen, am 29.04.2024

Zutaten

- **3** TK-Blätterteigplatten (à 75 g, etwa 19 cm × 10 cm)
- **6** eingelegte Ingwerstäbchen in Sirup (à 4 g, Reformhaus)
- etwas Mehl (Type 405) für die Arbeitsfläche
- Nudelholz
- **50 g** Haselnusskerne
- **30 g** Bitterschokolade (85 % Kakaoanteil)
- **1** Eigelb (Größe M)
- **1 EL** Milch (1,5 % Fett)
- etwas Puderzucker zum Bestäuben
- Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 FRÜHSTÜCKSHÖRNCHEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Den Blätterteig am Abend vorher im Kühlschrank auftauen lassen. Den Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.

2. Die Haselnusskerne in der Küchenmaschine in feine Scheiben hobeln oder mit dem Messer fein hacken. Die Bitterschokolade in 6 gleich große Stücke brechen. Die Ingwerstäbchen der Länge nach halbieren. Das Eigelb in einer kleinen Schüssel mit der Milch verrühren.

3. Die Blätterteigplatten auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen und dünn mit dem verquirlten Ei bestreichen. Bis zu den Kanten hin mit Haselnüssen bestreuen und diese fest andrücken. Jede Platte der Länge nach schräg halbieren, sodass jeweils 2 gleich große Dreiecke entstehen. Die Dreiecke wenden, 1-2-mal mit dem Nudelholz darüberrollen, bis die Haselnüsse gut mit dem Teig verbunden sind. Jedes Teigdreieck auf der kurzen Seite in der Mitte mit einem Messer 2 cm lang einschneiden. So lässt sich das Hörnchen später besser aufrollen.

4. Auf jedes Teigdreieck ein Schokoladenstück und Ingwerstäbchen legen. Die Spitze mit Eigelb bepinseln und von der breiteren Seite her zu einem Hörnchen aufrollen. Die Hörnchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, in den Ofen (Mitte) schieben und in 18-20 Min. goldbraun und knusprig backen.

5. Die Hörnchen aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und servieren.