Rezept

Hefeteighörnchen mit Nussfüllung

Ein Rezept von Hefeteighörnchen mit Nussfüllung, am 14.08.2025

Zutaten

2 EL	Butter
1/4 Würfel	Hefe (ca. 10 g)
50 g	flüssiger Honig
2 M	Eigelb
200 g	Nüsse (z. B. Pekannüsse, Cashewnüsse)
50 g	Cashewnussmus (ersatzweise Mandelmus)
2-4 Tropfen	Birnenmandelöl
100 ml	Milch
350 g	Vollkornweizenmehl
75 ml	Rapsöl
	Mehl zum Arbeiten
1 M	Eiweiß
2 EL	Birnendicksaft
1 EL	Birnendicksaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Butter schmelzen. Milch lauwarm erhitzen, Hefe dazubröckeln und unter Rühren auflösen. Mehl in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefemilch hineingießen. Die Butter, Honig, Öl und Eigelbe dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

2. Für die Füllung die Nüsse in einem elektrischen Blitzhacker fein mahlen, dann in einer Pfanne bei mittlerer Hitze leicht anrösten und abkühlen lassen. Die Nüsse mit Eiweiß, Cashewnussmus, Birnendicksaft und Bittermandelöl vermischen.

3. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Hefeteig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und zu einem Rechteck (ca. 30 x 40 cm) ausrollen. Teigplatte längs halbieren und jeden Teigstreifen in 6 Dreiecke schneiden. Auf jedes Teigdreieck 1 gehäuften TL Füllung geben, von der Längsseite zur Spitze hin aufrollen und zu Hörnchen formen.

4. Die Hörnchen mit ausreichend Abstand auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Dabei nach 10 Min. zum Bestreichen 1 EL Wasser mit dem Birnendicksaft verrühren und die Hörnchen damit einpinseln. Dann herausnehmen, die Hörnchen samt Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.