

Rezept

Nusshörnchen

Ein Rezept von Nusshörnchen, am 28.06.2026

Zutaten

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

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.