



Name: _____

Klasse: _____

Mini – Nusshörnchen

Menge	Zutaten	Zubereitung
150g 50g 100g 100g	Weizenmehl Zucker kalte Butter, in Stücke Frischkäse	<ol style="list-style-type: none">1. Aus allen Zutaten rasch einen glatten Teig kneten. Mit der Hand oder mit dem Handrührgerät und Knethaken. 1 Std abgedeckt in den Kühlschrank stellen.2. Backofen auf 180° C vorheizen und 2 Bleche mit Backpapier belegen.3. Füllung in 4 Teile teilen und den Teig in 2 Teile4. Einen Teil der Füllung auf ein Backbrett streuen und einen Teil des Teiges darauf zu einem Kreis ausrollen. Einen 2. Teil der Füllung auf dem Teig verteilen. Tortenteiler mit 16 Stück aufdrücken und mit einem Messer nachschneiden. Von der breiten zur schmalen Seite her die Hörnchen aufrollen und mit Abstand auf ein Backblech setzen und zu kleinen Hörnchen formen.5. Mit dem 2. Teil des Teiges genauso verfahren.6. Ca. 12 Minuten goldbraun backen.
<u>Füllung:</u> 50g 50g ½ TL	gem. Haselnüsse brauner Zucker Zimt	