

Rezept Nusshörnchen

Die Walnuss-Rosinen Füllung gibt diesen Hörnchen ein spezielles Aroma.

Zutaten:

Für den Teig:

200 g Mehl
10 g Hefe
1 EL Zucker
100 g Butter
etwas Milch
Salz
Eigelb

Für die Füllung:

50 g gehackte Rosinen
100 g geriebene Walnüsse
100 g Zucker
etwas Milch

Zubereitung:

Das Mehl mit der Hefe, dem Zucker und der Butter und etwas Milch und einer Prise Salz zu einem Hefeteig verarbeiten. Diesen aber nicht wie gewohnt von einem Pizzateig gehen lassen, sondern lediglich kurz zur Seite stellen.

Die Milch mit den gehackten Rosinen und dem Zucker kurz aufkochen lassen und die geriebenen Walnüssen hinzugeben.

Den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C).

Den Hefeteig etwa auf ca. 3mm ausrollen und in etwa 10 x 10 cm große Quadrate teilen.

Mit Hilfe eines Esslöffels in jedes Quadrat mittig einen Klecks der Nussmasse geben und dann die Ecke übereinander

einschlagen, in die typische Hörnchenform biegen und die Ecken gut festdrücken, damit sie während des Backens nicht aufgehen.

Die Nusshörnchen mit Eigelb bestreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech in den vorheizten Ofen schieben und etwa 20 Minuten backen.

Nach ca. 10 Minuten die Nusshörnchen mit Milch bestreichen und in der Rest der Zeit fertig backen.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)