



Mini Nusshörnle



Arbeitszeit: 60 Min



Koch- & Backzeit: 15 - 17 Min



ca. 60 Stk



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Mürbteig

- 200g Butter zimmerwarm
- 200g Quark
- 300g Weizenmehl Typ 405
- 10g Backpulver
- Prise Salz

Nussmischung

- 5g Lebkuchengewürz
- 100g Zucker
- 50g Haselnüsse gemahlen, geröstet
- Zimt

Überzug

- 50g Zartbitterschokolade
- Puderzucker
- Zitronensaft

Zubereitung

Butter zuerst mit Quark schaumig schlagen. Anschließend das Mehl zusammen mit dem Backpulver hineinsieben und die Prise Salz hinzugeben. Den Teig 4 — 5 Min kneten und danach bei Zimmertemperatur 30- 60 Min ruhen lassen. In der Zwischenzeit werden Zucker, Haselnüsse, Lebkuchengewürz und Zimt nach belieben vermengt. Wenn der Teig geruht hat, wird die Hälfte der Nussmischung auf die Arbeitsfläche gestreut, der Mürbteig darauf gelegt und auf der Nussmischung ca. 2 — 3 mm dick ausgerollt. Auf den ausgerollten Teig wird nun die andere Hälfte der Nussmischung verteilt und mit dem Nudelholz eingearbeitet. Den Teig längs in 5 lange Streifen einteilen die ca. 10cm breit sind. Diese Streifen dann in kleine Dreiecke schneiden, wie für ein Croissant. Die einzelnen Dreiecke von der langen zur spitzen Seite hin stramm aufrollen und das Hörnchen mit dem Ende nach unten auf ein Backblech mit Backpapier legen. Die Hörnchen bei 200°C Ober- & Unterhitze ca. 15- 17 Min goldbraun backen. Wenn die Hörnchen vollständig abgekühlt sind wird eine Seite mit geschmolzener Zartbitterschokolade überzogen. Aus Puderzucker und Zitronensaft einen Zuckerguss mischen und diesen mit einem Löffel, oder einem kleinen Spritzbeutel in einem Zickzack frei über den Hörnchen verteilen.

