

# REZEPTE FÜR DIE ADVENTS

*zeit*



## NUSSHÖRNCHEN

für etwa 64 Stück

- 200 g Butter
- 200 g Doppelrahmfrischkäse
- 300 g Mehl
- 100 g brauner Zucker
- 100 g weißer Zucker
- 100 g gemahlene Haselnüsse



Butter, Frischkäse und Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie einwickeln und mindestens zwei Stunden – gerne auch über Nacht – kaltstellen.

Teig in vier gleich große Teile teilen. Zucker mit den Haselnüssen vermengen.  $\frac{1}{4}$  der Zucker-Nuss-Mischung auf die Arbeitsfläche streuen, ein Teigviertel rund ausrollen (ca. 25 cm Durchmesser) und in 16 Stücke – wie bei einer Torte - teilen. Jedes Stück von der breiten Seite her zu einem Hörnchen aufrollen. Die geformten Hörnchen mit der Spitze nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den restlichen Teig ebenso verarbeiten.

Bei 180° C ca. 12 – 16 Minuten goldgelb backen.

DAS BIERINGER.

kochen. genießen. wohlfühlen.

[www.das-bieringer.de](http://www.das-bieringer.de)

[info@das-bieringer.de](mailto:info@das-bieringer.de)

08572/96726-14