



hr1-DOLCE VITA

Cathérine Jamin Nussbeugel

ZUTATEN:

Mürbeteig:

90 g zimmerwarme Butter
90 g Kristallzucker
1 TL Bourbonvanillezucker
¼ TL Zitronenabrieb
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
180 g gesiebtes Mehl
1 Messerspitze Backpulver

Verwendete Form:

1 Backblech

Außerdem:

Mehl zum Bearbeiten
1 Ei zum Bestreichen

Füllung:

30 g Kristallzucker
50 g Marzipanrohmasse
1 Prise Zimt
2 Eiweiß (Größe M)
1 Prise Salz
30 g Biskuitbrösel (Butterkekse / Zwieback
gemahlen)
60 g fein gemahlene Haselnüsse

ZUBEREITUNG

Aus den angegebenen Zutaten einen glatten Mürbeteig kneten. Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens eine Stunde kalt legen. Für die Füllung alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit einer Gabel mischen, zu einer homogenen Masse verarbeiten und in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit einer Teigrolle zu einem Rechteck (ca. 24x30cm) ausrollen. Dann in 12x6 cm große Rechtecke einteilen. Mithilfe des Spritzbeutels die Masse länglich aufspritzen und die Füllung in dem Teig einrollen. Die Enden zusammendrücken und leicht spitz rollen. Die Nusshörnchen c-förmig mit der Naht nach unten auf das vorbereitete Backblech legen und mit dem verquirlten Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene gut 15 Minuten backen. Anschließend die Hörnchen auf Kuchengittern auskühlen lassen.