



hr1-DOLCE VITA

Theresa Baumgärtner
Haselnuss-Zimt-Hörnchen

ZUTATEN

für ca. 30 Stück

- 150 g Dinkelmehl, Typ 630
- 100 g Doppelrahm-Frischkäse
- 100 g kalte Butter
- 100 g heller Rohrohrzucker
- 50 g gemahlene, geröstete Haselnüsse
- 1 TL Ceylon-Zimt

Backpapier für das Backblech

ZUBEREITUNG

Das Mehl und den Frischkäse in eine Rührschüssel geben. Die Butter in Würfeln dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Mit den Händen zu einer Kugel formen, abdecken und zwei Stunden kühl stellen.

Den Zucker mit den Haselnüssen und dem Zimt in einer Schüssel vermischen. Den gekühlten Teig halbieren und zu Kugeln formen.

Backofen auf 170 Grad (Umluft) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Ein Viertel der Haselnuss-Zucker-Mischung auf deiner glatten Arbeitsfläche verteilen und die erste Teigkugel darauf drei Millimeter dick zu einem Kreis ausrollen.

Die Oberfläche ebenfalls mit einem Viertel der Haselnuss-Zucker-Mischung bestreuen und mit den Händen einreiben.



hr1-DOLCE VITA

Nun den Kreis mit einem scharfen Messer in 16 gleiche Kuchenstücke schneiden. Jedes Dreieck von der Außenseite zur Spitze hin zu einem Hörnchen einrollen und auf das Blech setzen. Mit der zweiten Teighälfte ebenso verfahren.

Die Hörnchen im Ofen auf der mittleren Schiene in 12 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Diese Hörnchen werden auch Rugelach genannt und schmecken frisch gebacken am besten.

Aus: Theresa Baumgärtner: „Wundervolle Weihnachtsbäckerei“ - Nussknacker und Schwan, Brandstätter Verlag, Wien, 2021, 978-3-7106-0473-7, Preis: 20 Euro