

Rezept Nusshörnchen

Zutaten: 125g geriebene Haselnüsse, 50g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 5 Essl süßer Rahm oder Eiweiß

Außerdem: Nudelholz, Messer, Backblech und Backofen, Küchenwaage/ Meßbecher

- Backofen vorheizen (ca. 200° C, Umluft)
- Füllung herstellen: Alle Zutaten zusammenrühren
- Süßen Hefeteig in zwei Teile teilen
- Beide Teile zu zwei Kreisen auswellen
- Beide Teile so wie einen Kuchen in 12 Teile zerschneiden
- An die Breitseite jedes "Kuchen"stücks ein Klümpchen der Füllung hintun
- Dann aufrollen
- Wie ein Hörnchen biegen
- Wieder mit viel Abstand aufs Blech legen
- ca. 15 min in den Backofen
- + Einfache Menge reicht für 24 Stück

Rezept süßer Hefeteig

500 g Mehl
40g Hefe
¼ l Milch
100g Butter
60g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz

Außerdem: Topf & Herdplatte, Schneebesen, Tuch, Schüssel

- Milch leicht erhitzen (lauwarm!)
- Hefe + Milch glatt verrühren
- Mehl hinzugeben, kneten
- ca. 10 min. in der Wärme mit einem Tuch bedecken und gehen lassen
- Die übrigen Zutaten hineintun + kneten
- Bis zur doppelten Höhe gehen lassen