



Mini-Nusshörnla

Zutaten:

300g Mehl
200g Butter
200g Frischkäse
80g Zucker
80g brauner Zucker
80g geriebene Haselnüsse
1 TL Zimt
1/2 Zitrone
1 Prise Salz



Zubereitung:

Bereiten Sie zuerst den Teig zu. Dafür nehmen Sie die Butte, den Frischkäse sowie das Mehl und kneten die Zutaten zu einem Teig. Diesen Teig schlagen Sie in eine Frischhaltefolie ein und legen ihn für mindestens 2-3 Stunden in den Kühlschrank. Besser wäre es, den Teig eine ganze Nacht lang im Kühlschrank ruhen zu lassen.

Für die leckere Panade vermengen Sie weißen Zucker, braunen Zucker sowie die geriebenen Haselnüsse. Geben Sie nun den Abrieb einer halben Zitrone hinzu.

Teilen Sie den Teig sobald er lange genug geruht hat in vier Teile. Anstatt die Oberfläche ihres Arbeitsbrettes zu bemehlen geben Sie nun die zubereitete Panade darauf. Nun walzen Sie den Teig darauf aus. Geben Sie immer wieder Panade auf ihre Oberfläche und drehen Sie ebenfalls den Teig immer wieder um, damit die Hörnchen schön süß werden.

Ist der Teig zu einem runden Kreis ausgerollt, schneiden Sie Dreiecke (wie bei Tortenstücken) aus.

Die einzelnen Dreiecke rollen Sie nun von der breiten Seite zur Spitze auf und bieten diese gerollten Hörnchen leicht zu einem Halbmond. Legen Sie die Hörnchen auf ein Blech, immer auf der Spitze ab. Nun bei 175 °C für ca. 10-12 Minuten backen.

Das schnelle Gericht - immer Donnerstags ab 18.30 Uhr.



**FRANKEN
FERNSEHEN**