

Nuss-Zucker-Hörnchen nach dem Rezept von Joachim Battke



Das brauchst du:

350 g Mehl
200 g Butter
200 g Frischkäse (z.B. Philadelphia)
80 g dunkler Rohrzucker
80 g normalen Zucker
80 g gemahlene Nüsse
1 Prise Salz
5 g Zimt

So machst du's richtig:

- 1.) Siebe das Mehl auf eine Arbeitsfläche, z.B. den Küchentisch.
- 2.) Schneide die Butter in Flöckchen und gib sie zum Mehl.
- 3.) Gib den Frischkäse in das Mehl.
- 4.) Gib das Salz und den Zimt hinzu und knete das Ganze zu einem Teig.
- 5.) Gib den Teig für eine Stunde in den Kühlschrank.
- 6.) Mische in der Zwischenzeit den Rohrzucker, den Zucker und die Nüsse in einer Schüssel.
- 7.) Nimm nun den Teig aus dem Kühlschrank und teile ihn in 4 gleiche Teile.
- 8.) Nimm nun einen Teil des Teigs und rolle ihn etwa pizzagroß aus.
- 9.) Teile mit einem Messer oder (noch besser) mit einem Tortenteiler den Teig in 16 gleich große Dreiecke.
- 10.) Rolle die Dreiecke zu Hörnchen aus.
- 11.) Backe die Hörnchen bei 175 Grad Oberhitze/Unterhitze etwa 25 Minuten goldbraun.