

Gerollte Mini-Nusshörnchen

Kleinigkeiten z.B. zum Espresso, für ca. 64 Stück

200 g Butter

200 g Doppelrahmfrischkäse

300 g Mehl

80 g Zucker, braun

80 g Zucker, weiß

80 g Haselnüsse, gemahlen

Butter, Frischkäse und Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie wickeln und mindestens 2 Stunden oder auch über Nacht kalt stellen.

Teig in 4 gleichgroße Teile teilen. Zucker mit den Haselnüssen vermischen. 1/4 der gemischten Menge auf die Arbeitsfläche streuen. Ein Teigviertel darauf rund (ca. 26 cm Durchmesser) ausrollen und in 16 Tortenstücke teilen. Restlichen Teig ebenso verarbeiten.

Tortenstücke von der breiten Seite her zu Hörnchen aufrollen. Mit der Spitze nach unten auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Nacheinander auf der mittleren Einschubleiste im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 150 °C) ca. 12 - 16 Minuten goldgelb backen.

Hörnchen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. In einen Karton verpacken. Arbeitszeit: ca. 50 Min. Koch-/Backzeit: ca. 16 Min. Ruhezeit: ca. 2 Std. Schwierigkeitsgrad: