

# Mini-Nusshörnchen

## Zutaten | 64 Stück

200 g	Butter
200 g	Doppelrahmfrischkäse
300 g	Weizenmehl Type 405
100 g	brauner Zucker
100 g	weißer Zucker
100 g	gemahlene Haselnüsse

Zubereitungszeit: 15 Min., Backzeit ca. 15 Minuten

## Zubereitung:

- Butter, Frischkäse und Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten, in Folie wickeln und mindestens 2 Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen.
- Den Teig in vier Teile teilen.
- Die beiden Zucker und die gemahlene Haselnüsse vermengen. Ein Viertel davon auf die Arbeitsfläche streuen und ein Teigviertel darauf rund, mit einem Durchmesser von ca. 26 cm, ausrollen. Optional mit einer 26er-Tortenform „nachmessen“.
- Diesen Teig in 16 Tortenstrücke teilen, am einfachsten mit einem „Tortenteiler“.
- Tortenstücke von der breiten Seite her zu Hörnchen aufrollen und mit der Spitze nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Die übrigen Teigviertel ebenfalls so verarbeiten.
- Die Hörnchen ca. 15 Minuten goldgelb backen bei 160°C Umluft (vorgeheizt).

## Tipp:

Der Teig lässt sich auch gut in Portionen einfrieren, um schnell mal eine kleine Menge Hörnchen zum Kaffee zu backen.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.  
Die folgenden Angaben beziehen sich auf 100 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
467 kcal	29,6 g	44,3 g	7,03 g	40,4 mg