

Mandel-Nuss-Hörnchen

Zutaten für 16 Stück

150 ml Milch

1/2 Würfel frische Hefe

500 g Mehl

2 Eier

75 g weiche Butter

40 g Zucker

Für die Füllung

75 g gehackte Haselnüsse

75 g gehackte Mandeln

100 ml Wasser

150 g Zucker

1 Eiweiß

Zum bestreichen

1 Eigelb

Zubereitung:

- Die Hefe in der lauwarm erhitzen Milch unter rühren auflösen
- Das Mehl in eine Schüssel geben und die Hefemilch, Eier, Butter und Zucker dazugeben und alles gut verkneten
- Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen
- Inzwischen für die Füllung das Wasser und den Zucker in einem Topf zu einem dicklichen Sirup kochen
- Die Nüsse und Mandeln unterrühren und die Masse abkühlen lassen
- Den Hefeteig in 2 Portionen teilen und zu 35cm großen Kreisen ausrollen
- Das steif geschlagenen Eiweiß unter die Nuss-Mandel-Masse heben und auf die Kreise streichen
- Jeden Teigkreis in 8 Tortenstücke schneiden
- Die „Tortenstücke“ von der breiten Seite zur Spitze hin aufrollen und mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen
- Zugedeckt noch ca. 20 Minuten gehen lassen
- Den Backofen auf ca. 220°C vorheizen
- Die Hörnchen mit dem verquirlten Eigelb bestreichen
- Nacheinander die Bleche auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten backen



LUST AUF MEHR?

EINFACH AUF UNSEREM BLOG SONNENPARK HOME

[HTTPS://HOME.SONNENPARK.DE](https://home.sonnenpark.de) VORBEISCHAUEN