

Mandel - Nuss - Hörnchen

Kategorien: Kuchen, Hefeteig, Kleingebäck, Hefeteilchen

Zutaten für: 16 Portionen

FUER 16 STUECK

150	ml	Milch
1/2	Würfel	Frische Hefe (21 g)
500	Gramm	Mehl (und Mehl zum Ausrollen)
2		Eier
75	Gramm	Weiche Butter
40	Gramm	Zucker

FUER DIE FUELLUNG

75	Gramm	Haselnusskerne
75	Gramm	Mandeln
100	ml	Wasser
150	Gramm	Zucker
1		Eiweiss

ZUM BESTREICHEN

1	Eigelb
---	--------

Anleitung:

Die Milch lauwarm erhitzen. Die Hefe hineinbroeckeln und Unter Rühren auflösen. Das Mehl in eine Schuessel geben, die Hefemilch, die Eier, das Fett und den Zucker dazugeben und Alles verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen. Inzwischen fuer die Fuellung die Haselnuesse und die Mandeln Fein hacken. Das Wasser und den Zucker in einem Topf zu Einem dicklichen Sirup kochen. Die gehackten Nuesse und Mandeln unterruehren, die Masse abkuehlen lassen. Den Hefeteig in zwei Portionen teilen, zu 35 cm grossen Kreisen ausrollen. Das Eiweiss steif schlagen, unter die Nussmasse heben, auf die Kreise streichen. Jeden Teigkreis in acht Tortenstuecke schneiden, jedes Stueck Von der breiten Seite zur Spitze hin aufrollen. Die Stuecke Zu Hoernchen formen und mit der Naht nach unten auf zwei mit Backpapier belegte Bleche setzen. Zugedeckt noch etwa 20 min. Gehen lassen.

Den Backofen auf 225°C erhitzen. Das Eigelb verquirlen, Die Hoernchen damit bestreichen. Nacheinander die Bleche auf Der mittleren Schiene in den Ofen stellen, die Hoernchen etwa 10 Min. backen.

Vorbereitungszeit ca. 30 min.

Ruhezeit ca. 80 min.

Pro Stueck ca. 290 kcal.