

## **Erdnusshörnchen**

**1 Ei**

**Zutaten** für 60 Hörnchen

250 gr. Mehl  
10 gr. gehackter Ingwer  
75 gr. gehackte, geröstete, gesalzene Erdnüsse  
1 Ei  
80 gr. Fruchtzucker  
2 Esslöffel Sonnenblumenöl  
120 gr. Butter oder Diätmargarine

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten zu einen Teig kneten und anschließend in einer Folie und in den Kühlschrank legen. Nach ca. 1 Std. den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und in eine fingerdicke Rolle formen. In gleichmäßige Stücke schneiden und kleine Hörnchen formen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 12 - 15 min. goldgelb abbacken. Nach dem Backen gleich mit etwas Fruchtzucker bestäuben.

Dieser Teig eignet sich auch als Weihnachts-gebäck. Andere Formen ausstechen und mit Mandeln oder Nüsse belegen.

Pro Stück 48 kcal/ 201 kj ; ( 0,5 BE)