



## Nuss-Zimt-Hörnchen

### Zutaten:

#### Zutaten Teig:

300 g Weizenmehl  
200 g Butter zimmerwarm  
200 g Doppelrahmfrischkäse  
90 g Zucker  
1 Pkg. Vanillezucker

#### Zutaten „Füllung“:

60 g weißer Zucker  
60 g brauner Zucker  
80 g gemahlene Haselnüsse  
1 TL Zimt

### Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig zu einem glatten Mürbteig verarbeiten, 3 Stunden im Kühlschrank Rasten lassen. Für die Füllung alle Zutaten vermengen;

Den Teig in etwa vier gleich schwere Teile abwiegen, nochmals durchkneten. Etwa ein Achtel der Nuss-Zimt-Mischung auf die Arbeitsfläche geben und das erste Teigviertel darauf ausrollen. Nicht zu viel Druck ausüben und den Teig immer wieder etwas anheben. Nun ein weiteres Achtel der Füllung auf die Arbeitsplatte geben, den Teig umdrehen, darauflegen und weiter ausrollen. So sollte der Teig von beiden Seiten gleichmäßig mit der Nuss-Zimt-Mischung bedeckt sein. So lange ausrollen, bis

## **Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“**

er etwa 28-30 cm Durchmesser hat. Mit einem scharfen Messer oder Pizzaroller den Teig wie einen Kuchen in 16 circa gleich große Teile schneiden. Die Hörnchen nun von der Breiten Seite her eng einrollen, durch leichten Druck zu einem Hörnchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit restlichem Teig ebenso verfahren. Im vorgeheizten Backrohr ca. 15-18 Minuten bei 180 Grad backen.

### **Lagerung**

Ungekühlt in einer geschlossenen Dose halten sich die Hörnchen einige Wochen