

Haselnuss – Hörnchen

Die kleinen, formschönen Hörnchen überzeugen durch ihren aromatischen Geschmack und die zarte Textur!



glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, eifrei

Für 64 Stück

Für den Teig:

300g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

30g Zucker

2 P. Vanillezucker

1 TL Xanthan

200g Butter (ggf. laktosefrei)

200g Doppelrahmfrischkäse (ggf. laktosefrei)

Zum Wälzen:

40g Zucker, braun

40g Haselnüsse, gemahlen

$\frac{1}{2}$ TL Zimt

1. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Xanthan in eine Rührschüssel geben und mischen. Die restlichen Zutaten für den Teig zugeben und einen glatten Teig herstellen. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen nochmals gut durchkneten.

2. Den Teig in vier Stücke teilen. Teigstücke in Frischhaltefolie wickeln und für zwei Stunden in den

Kühlschrank legen.

3. Braunen Zucker, Zimt und Haselnüsse mischen. Ein Viertel der Zuckermischung auf die Arbeitsfläche geben und ein Teigstück darauf platzieren. Den Teig mit etwa 26 cm Durchmesser, rund ausrollen. Die Zucker-Haselnuss-Mischung bleibt somit auf der Unterseite des Teiges und wird dann beim Aufrollen der Hörnchen automatisch mit eingerollt. Den Teig mit dem Tortenteiler in 16 Stücke teilen. Alternativ einen Pizzaschneider verwenden.

4. Den Teig jeweils von der Außenseite nach innen einrollen, sodass kleine Hörnchen entstehen. Mit den restlichen drei Teigstücken ebenso verfahren.

5. Die Hörnchen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Der Teig reicht für zwei Backbleche.

6. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 12 – 14 Minuten backen. Die fertigen Hörnchen auskühlen lassen und in eine Plätzchendose geben.

Bild 1: Den Teig mit dem Tortenteiler in Stücke teilen.



Bild 2: Die Teigstücke zu Hörnchen aufrollen.



Bild 3: Fertige Haselnuss-Hörnchen.

