



# Haselnusshörnchen

Zeit gesamt  
🕒 1h 10min

Zubereitungszeit  
🕒 40min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Mittel



## Zutaten

für 8 Portionen

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Eier                     | 2 St. |
| Weizenmehl, Type 405     | 180 g |
| Salz                     |       |
| Butter                   | 70 g  |
| Schmand                  | 50 g  |
| Zucker                   | 8 EL  |
| Haselnusskerne, gemahlen | 75 g  |
| Schlagsahne              | 4 EL  |
| Puderzucker              | 1 TL  |

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Eier trennen. In einer Schüssel Eigelb mit Mehl, Salz, Butter, Schmand und 1 EL Zucker zu einem glatten Teig kneten. Teig ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Inzwischen in einer Schüssel Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Schneebesen knapp steif schlagen. Übrigen Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiterschlagen, bis eine glänzende dicke Masse entsteht. Nüsse kurz untermengen.
3. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig vierteln und jedes Viertel auf Mehl dünn zu einem Kreis (ca. 28 cm Durchmesser) ausrollen. In je 6 Dreiecke schneiden, Teigränder dünn mit Sahne bestreichen. Je einen Löffel Nussmasse an der unteren Kante darauf geben, Teig von unten darüber schlagen und vorsichtig um die Füllung andrücken, dann aufrollen. Zu Hörnchen formen und auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Mit Sahne bepinseln.
4. Bleche nacheinander im Backofen ca. 15–18 Min. backen, bis die Haselnusshörnchen goldbraun sind. Auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 278 kcal |
| Kohlenhydrate  | 27 g     |
| Eiweiß         | 6 g      |
| Ballaststoffe  | 2 g      |
| Fette          | 16 g     |