

Zutaten

Für den Teig:

400 gMehl

1Ei

1 BecherSchlagsahne (33% Fett)

250 gButter oder Margarine

1/2TL Salz

Für die Nussfüllung:

250 gWalnüsse, gemahlen

180 gPuderzucker

1 St.Eiweiß (und 1 Eigelb zum Bestreichen)

3 ELRum

Zubereitung

Mehl sieben. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in eine Plastiktüte geben und über Nacht kalt stellen.

Nüsse fein mahlen und mit den anderen Zutaten vermengen.

Den Teig in 5 gleichgroße Portionen teilen. Die Arbeitsfläche (Silikonmatte) leicht mit Mehl bestäuben.

Die Teigportionen jeweils mithilfe eines Nudelholzes zu einem Kreis ausrollen, und zwar zu der Größe eines Desserttellers und einer Höhe von ca. 3 Millimetern. Die Kreise mit einem Teigrädchen jeweils in 8 Dreiecke schneiden. Die Nussfüllung jeweils auf das breite Teil des Dreiecks geben. Nun zu einem Hörnchen einrollen.

Backbleche mit Backpapier auslegen und die Hörnchen darauf legen. Eigelb mit zwei Teelöffeln Milch verquirlen und die Hörnchen damit bestreichen



In den Backofen geben und bei 180 °C ungefähr 15 Minuten backen, bis sie eine rosa Farbe haben. Man sollte sich aber immer nach seinem Backofen richten. Nach dem Backen sofort mit Puderzucker bestäuben.

Quelle: <https://www.facebook.com/varenistomem?fref=photo>