



Minihörnchen

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
200 g 200 g 300 g	Butter Frischkäse oder Quark Dinkelvollkornmehl zentrofan-gemahlen	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Zutaten ein eine Rührschüssel geben. • Mit dem Handrührgerät und Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. • Den Teig in vier Portionen teilen und gut kühlen.
40 g 40 g 40 g	brauner Rübenzucker weißer Zucker gem. Nüsse	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen. • ¼ der Mischung auf einer Unterlage verteilen (statt Mehl). • Ein Teigportion möglichst rund auswellen. • Mit einem Tortenteiler in 16 Stücke einteilen. • Dies Stücke mit einem Messer oder Teigrädchen schneiden – das ergibt 16 lange Dreiecke. • Diese Dreiecke von der breiten Seite bis zur Spitze aufrollen. • Mit den übrigen Teig genauso verfahren.
		<ul style="list-style-type: none"> • Die Hörnchen auf Backbleche legen.
		<ul style="list-style-type: none"> • Bei 160°C Heißluft alle Bleche auf einmal backen. Backzeit: ca. 15 Minuten



BIOHOF
Fischer-Jttlinger