



## Rezept für Vanillehörnchen

| Menge:                                  | Zutaten:  | Zubereitung:   |
|---|---|--|
| 210 g<br>70 g<br>1 TL<br>100 g<br>280 g | Butter<br>Puderzucker<br>Vanillezucker<br>fein gemahlene Mandeln (ohne Haut)<br>Dinkelvollkornmehl, zentrotrot gemahlen | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben.</li> <li>• Mit dem Handrührgerät und Knethaken zu einem glatten Teig verkneten.</li> <li>• Den Teig zu Rollen formen und diese abgedeckt mindestens 2 Stunden kühlen.</li> <li>• In der Wartezeit Bleche vorbereiten und das Backrohr auf 180°C, Ober- und Unterhitze vorheizen).</li> <li>• Puderzucker und Vanillezucker vermengen.</li> </ul> |
| 70 g<br>1 TL                            | Puderzucker<br>Vanillezucker  |  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aus dem Teig ca. walnussgroße Stücke abstechen und zu Hörnchen formen.</li> <li>• Die Hörnchen auf das Blech legen.</li> </ul>  |
|   |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Hörnchen ca. 15 Minuten backen und noch heiß im Puderzucker wenden.</li> </ul>  |



BIOHOF  
Fischer-Jüttlinger