

Hier und heute

Nusshörnchen

Im Herbst und Winter kommen Nussfans voll auf ihre Kosten. Konditormeister Marcel Seeger zeigt, wie einfach man saftige Nusshörnchen selbst backen kann. Ein unwiderstehlicher, süßer Snack - nicht nur für zwischendurch.

Das Rezept

Nusshörnchen

von Marcel Seeger, Menge für 24 Stück

Zutaten für den Teig

- 20 g Hefe, frisch
- 80 ml Milch, erwärmt
- 250 g Mehl, Type 550
- 180 g Butter, Zimmertemperatur
- 180 g Zucker
- 2 Eigelb (Größe M)
- eine Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste

Zubereitung

Die Hefe zerbröseln und mit der erwärmten Milch verrühren. Dann das Mehl unterrühren, Eigelb, Butter und Zucker zugeben und direkt mit dem Kneten beginnen. Dann erst Salz und Vanillemark zugeben. Den Hefeteig solange kneten, bis er eine glatte Struktur hat. Den fertigen Teig mit einem Küchentuch abdecken und angehen lassen, bis sich das Volumen sichtbar vergrößert hat (circa 15 Minuten).

Zutaten für die Füllung

- 150 g Zucker
- 120 ml Wasser
- 300 g Haselnüsse, gemahlen
- 50 g Butter
- 2 Eier, verquirlt

Zubereitung

Wasser mit Zucker in einem Topf aufkochen. Die gemahlene Haselnüsse und Butter zugeben und solange rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Dann die Masse abkühlen lassen.

Fertigstellung

Den angegangenen Hefeteig noch einmal von Hand durchkneten und rund ausrollen, auf einen Durchmesser von 26 cm. Mit einem Kucheneinteiler oder freihändig 12 gleichgroße, dreieckige Stücke in den Teig anzeichnen und dann die Stücke ausschneiden.

Diese Dreiecke nun mit der abgekühlten Füllung bestreichen. Dabei am Rand, vor allem zur schmalen Stelle hin, etwas Platz lassen und zu Hörnchen aufrollen.

Die Hörnchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit dem verquirlten Ei dünn bepinseln. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Nusshörnchen circa 20 Minuten backen. Nach dem Backen dünn mit Puderzucker besieben.