

HÖRNCHEN

AUS FRISCHKÄSE-TEIG



Für den Teig:

- 200 g weiche Butter
- 200 g Frischkäse
- 300 g Mehl (+ etwas für die Hände)

Zum Ausrollen:

- 100 g Zucker (braun oder weiß)
- 100 g gemahlene Nüsse

Außerdem:

Ein Backblech + Backpapier

Zubereitung:

1. Butter und Frischkäse cremig verrühren.

Dann nach und nach das Mehl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

2. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

3. Danach den Ofen auf 180 °C vorheizen.

4. Den Teig in 4 Teile teilen.

5. Zucker und Nüsse mischen und jeweils ein Viertel davon auf die Arbeitsfläche geben.

6. Darauf den Teig rund ausrollen, in kleine Tortenstücke schneiden und von der breiten Seite zu Hörnchen aufrollen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 15 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind (nicht zu dunkel werden lassen!).