

Nusshörnchen mit Walnüssen

Zutaten

für den Teig:

500g Mehl
50g Puderzucker
180g kalte Butter
125 ml kalte Rosenhofmilch
1 Päckchen Hefe
3 Eigelb
Salz

für die Füllung:

125 ml Rosenhofmilch
1 Päckchen Vanillezucker
50g Zucker
125g geriebene Walnüsse
70g Semmelbrösel
2 cl Rum
geriebene Zitronenschale
Zimt

versprudelter Eigelb zum bestreichen
halbierte Mandel zum dekorieren



So wird's gemacht:

- 1 Mehl und Staubzucker vermengen und in der Mitte eine Vertiefung machen. Die kalte Butter in Stückchen darauf setzen, die Hefe in der kalten Milch auflösen, Eigelb darin versprudeln und alles zusammen mit einer Prise Salz in die Mulde gießen. Rasch zu einem glatten Teig verkneten, daraus eine Kugel formen und den Teig zugedeckt an einem kühlen Ort 60 Minuten gehen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit die Milch zusammen mit dem Zucker und Vanillezucker aufkochen, Walnüsse, Semmelbrösel, Rum, Zitronenschale und 1 Prise Zimt hinzufügen und alles noch einmal kurz aufkochen lassen. Die Füllung kalt stellen.
- 3 Den Teig in ca. 15 Portionen teilen und daraus Kugeln formen. Kurz aufgehen lassen und oval ausrollen. Die Füllung ebenfalls portionieren, kleine Eier daraus formen und die Teigstücke damit belegen. Teigränder mit dem Eigelb bestreichen und die Ovale so einrollen, dass die Enden spitz zu laufen.
- 4 Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Eigelb bepinseln und den halbierten Mandeln belegen. Nochmals 60 Minuten im Kühlschrank gehen lassen.
- 5 Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Die Hörnchen nochmals mit Eigelb bestreichen und ca. 20 Minuten im Backofen goldbraun backen. Vom Backblech nehmen und auf einem Kuchenrost vollständig erkalten lassen.