

Süße Hörnchen
mit Mandel- oder
Nußfüllung



| | | |
|---|--|--|
| 300 gr 200 gr 100 gr 1 | Mehl Margarine Zucker Ei | Knetteig herstellen |
| 200 gr 80 gr 6 Tropfen 1 Ca. 6 Eßl. | Gem. Mandeln oder Nüsse Zucker Bittermandelöl Eiweiß Wasser | Zu einer geschmeidigen Masse verrühren |
| | | Teig dünn ausrollen Zu Quadraten ca. 7x7 cm ausrädeln |
| | | Füllung in eine Ecke geben Zu einem Hörnchen aufrollen |
| 1 | Eigelb | Mit etwas <i>Sahne</i> verquirlen Hörnchen damit bestreichen |
| BACKEN | | 170° Heißluft ca. 18 Min 180 ° O/U Hitze 25 Min |