

Weihnachten Backen Rezepte

Nusshörnchen Kekse

Gattung: Gebäck, Gebäck, Großmutter, Kekse, Plätzchen, Advent

Teig:	20 g	Hefe
640 g Mehl	3	Eier
160 g Butter	1	Prise Salz
200 g Zucker	1	Orange (Saft)
Füllung:		
100 g Walnüsse (fein gehackt)	100 g	Zucker
1/2 TL Zimtpulver		
Zum Bestreichen:		
1	Eigelb	

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe in etwas Wasser auflösen, in die Vertiefung schütten, mit etwas Mehl vermischen und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Salz, geschmolzene Butter, die mit Zucker verquirlten Eier und den Orangensaft mit dem Mehl und dem Vorteig erarbeiten. Mit einem Tuch zudecken und nochmals an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte rund, ca. 2 mm dick, ausrollen. Die Teigplatte in Dreiecke schneiden (zunächst halbieren, dann vierteln etc.).

Für die Füllung Walnüsse, Zimtpulver und Zucker vermischen und auf jedes der Dreiecke streuen. Das Dreieck zur Spitze hin aufrollen und auf ein Backblech legen. Die Enden dabei biegen, so dass ein Halbmond entsteht. Mit Eigelb bestreichen und in dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen.