



Minihörnchen

Zutaten:

300 g Dinkelmehl
200 g Butter
200 g Frischkäse

50 g Vollrohrzucker
50 g Nüsse, gemahlen

Zubereitung:

1. Die Zutaten für den Teig verkneten und dann etwa eine Stunde kühl stellen.
2. Den Teig vierteln, den Zucker mit den Nüssen vermischen und auf der Arbeitsfläche verteilen, darauf den Teig jeweils kreisförmig ausrollen. Je in 16 Ecken schneiden. Die Stücke von außen nach innen einrollen, auf ein Backblech setzen und ca. 12 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 175 ° C backen.

Variationen:

Teig mit Quark statt Frischkäse (Apple Cakes)
abgeriebene Zitronenschale zufügen
Teig mit Pesto bestreichen (pikante Variante)



Geschmack pur gibt es nur von Mutter Natur.
Darum verwende ich nur Zutaten aus ökologischem Landbau.