

Nusshörnle-Rezept

Teig:

400 g Mehl

250 g Butter

200 g Frischkäse

4 Eigelb... Eiweiß für die Füllung

Teig herstellen und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen (geht auch kürzer)

Füllung:

400 g gehackte Nüsse (ich nehme Walnüsse)

200 g Zucker

4 Eiweiß

Eiweiß mit Zucker schlagen, Nüsse unterheben

Teig in 4 Teile teilen und rund ausrollen, dann mit der Füllung bestreichen. Wie eine Torte in 16 Teile schneiden und von der breiten Seite her die entstandenen Dreiecke aufrollen. Eine etwas klebrige Angelegenheit.

Bei 180 Grad 20-30 min backen.

Ich bestreiche sie mit Puderzucker/ Zitronenglasur solange sie warm sind.

Man kann die Nusshörnle gut eingefrieren oder in einer Dose aufbewahren.