

Nougat Hörnchen

Süße kleine Hörnchen mit Crème-fraîche-Teig, Nüssen und Nougat-Füllung, selbstgemacht und super-lecker.

etwa 64 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

300 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

100 g weiche Butter

50 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete
Haselnüsse

Füllung:

150 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

Außerdem:

Wasser

etwa 50 g Dr. Oetker gemahlene,
geröstete Haselnüsse

Puderzucker

Wie backe ich ganz einfach Nougat Hörnchen?:

1 Vorbereiten:

Nougat in etwa 64 rechteckige Stückchen (etwa 2 x 1 cm) schneiden. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in etwa 8 gleich große Portionen teilen und zu Kugeln formen.

3 Hörnchen formen:

Jede Teigkugel flach drücken und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche rund ausrollen (Ø etwa 15 cm) und in 8 Tortenstücke teilen.



- 4 Auf die breite Seite ein Stück Nougat legen und das Teigstück zur Spitze aufrollen. Die Oberseite der Hörnchen mit etwas Wasser bestreichen und in Nüsse drücken.



5 Backen:

Auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Nougat Hörnchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

6 Verzieren:

Die Nougat Hörnchen mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn nur ein Backblech vorhanden ist, kann die zweite Hälfte der Hörnchen auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereitet werden. Dann einfach das Backpapier auf das Blech ziehen.
- In gut schließenden Dosen kann man die Nougat Hörnchen etwa 1 Woche aufbewahren.