

# Nuss-Eichhörnchen

Süß verzierte Haselnussplätzchen mit Schokolade und Zuckeraugen

etwa 25 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

Ausstecher Eichhörnchen (etwa 5 x 8 cm)

### Knetteig:

100 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

150 g weiche Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Pr. Salz

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma

1 Ei (Größe M)

### Zum Verzieren:

etwa 100 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch

Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen

etwa 25 ganze Haselnüsse

## 1 Knetteig:

Von den gemahlene Nüssen etwa 1 EL abnehmen und beiseitestellen. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in Folie gewickelt etwa 30 Min. in den Kühlschrank legen.

## 2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen, Motive ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: 10 - 12 Minuten**

Kekse mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



**4 Verzieren:**

Kuvertüre klein schneiden, in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eine kleine Ecke abschneiden. Auf die Hälfte der Kekse Eichhörnchen-Schweif mit etwas Kuvertüre nachzeichnen und mit gemahlenen Nüssen bestreuen. Jeweils 2 Kekse mit einem Klecks Kuvertüre zusammensetzen. Mit Zuckerschrift Augen und Nusskerne ankleben und nach Belieben Nagezähne dekorieren. Kuvertüre fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Vollmilch- können Sie auch Zartbitter-Kuvertüre verwenden.
- In gut schließenden Dosen kann man die Kekse etwa 2 Wochen aufbewahren.

