

# Vanille-Hörnchen

Ein knuspriges Gebäck aus Blätterteig für den Brunch oder das Picknick.

etwa 48 Stück    gelingt leicht  bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

**Füllung:**  
100 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker  
etwa 4 EL Milch  
50 g Dr. Oetker gehobelte  
Mandeln

**Blätterteig:**  
270 g tiefgekühlter Blätterteig 6  
rechteckige Platten  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker  
2 EL Zucker

## 1 Vorbereiten:

Den Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Füllung:

Marzipan in kleine Stückchen schneiden und mit dem Vanille-Zucker in einen Rührbecher geben. Milch nach und nach mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe unterrühren und zu einer glatten Masse verrühren. Zuletzt Mandeln kurz unterrühren.

## 3 Teig:

Jedes Blätterteigrechteck auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu etwa doppelter Länge ausrollen (etwa 35 cm) und in 4 gleich große Rechtecke schneiden. Diese Rechtecke diagonal zu Dreiecken halbieren. Auf die breite Seite der Teigdreiecke eine etwa haselnusskerngroße Portion der Füllung geben. Die Spitzen mit etwas Wasser bestreichen und den Teig von der breiten Seite her aufrollen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Die Hörnchen dünn mit Wasser bestreichen. Vanille-Zucker mit Zucker in einem kleinen Schälchen mischen. Die Hörnchen mit der Oberseite in den Zucker drücken, auf das Backblech legen und in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**

Hörnchen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Hörnchen lassen sich prima einfrieren. Vor dem Servieren die aufgetauten Gebäcke bei Backtemperatur etwa 5 Min. aufbacken.
- Wenn nur ein Backblech vorhanden ist, kann die zweite Hälfte der Hörnchen auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereitet werden. Das Backpapier dann einfach auf das Blech ziehen.

