

Weihnachtsbacken Rezepte

Nußhörnchen

Anzahl: 30 Stück

Gattung: Backen, Advent, Weihnachten

300 g	Marzipanrohmasse	40 g	Haselnußblättchen
3	Eiweiß	1	Pkt. Haselnuß-Kuchenglasur
1	Prise Salz		-(100 g)
100 g	Puderzucker	50 g	Nußmus (Glas)
15 g	Mehl	40 g	Butter oder Margarine
2	Essl. Schlagsahne		

Die Marzipanrohmasse zerkrümeln, zusammen mit 1 Eiweiß mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse verrühren. 2 Eiweiß, Salz, 75 g Puderzucker und Mehl unterrühren. Masse zugedeckt 1 Std. kaltstellen.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 8 füllen und kleine Hörnchen von 4 cm Länge auf mit Backpapier belegte Bleche spritzen. Nicht zu dicht nebeneinander spritzen, weil sie beim Backen noch etwas auseinander laufen. Mit der Sahne bestreichen, Nussblättchen darauf streuen und vorsichtig andrücken, im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung:

150 - 160°, 2. Schiebeleiste v.u. 150 - 160°, Umluftbackofen 13- 15 Minuten.

Auskühlen lassen.

Kuchenglasur nach Packungsanweisung auflösen. Etwa 1/4 davon mit dem Nussmus, 25 g Puderzucker und der weichen Butter oder Margarine verrühren. Die Hälfte der Hörnchen auf der flachen Seite mit der Nusscreme bespritzen, die übrigen Hörnchen darauf setzen. Die Spitzen in die restliche Nussglasur tauchen und fest werden lassen.