



Kerneier Kirche

Administraor

Helmut Schmidt
Heinestraße 16
73663 Berglen

Telefon:

+49 (0)7195 74145

Mobil:

+49 (0)177 9245418

E-Mail:

adlatus@hog-kernei.de

Internet:

www.hog-kernei.de



**Denkmal in
Bruchhausen-Ettlingen**

Heimatortsgemeinschaft Kernei



Nusshörnchen

Nusshörnchen

Zutaten für den Hefeteig:

- 300 g Mehl
- 150 g Butter
- 1 Ei
- 3 EL Zucker
- 4 EL Milch
- 1 Würfel Hefe

Zutaten für die Füllung:

- 250 g Haselnüsse oder Walnüsse, gemahlen
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- etwas Zimt
- etwas Milch

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- etwas Milch

Zubereitung:

1. Mehl, Butter, Ei, Zucker, Milch und Hefe zu einem glatten Hefeteig verkneten. Der Teig muss nicht gehen und kann direkt weiterverarbeitet werden.
2. Den Teig in etwa 60 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln formen. Jede Kugel zu einem dünnen Kreis ausrollen.
3. Für die Füllung gemahlene Nüsse, Zucker, Vanillezucker und Zimt vermischen. Nach und nach etwas Milch hinzufügen, bis eine feste, streichfähige Masse entsteht. Nicht zu viel Milch verwenden.

4. Jeweils etwa ½ Teelöffel Nussfüllung auf einen Teigkreis geben. Den Kreis aufrollen und zu einem Hörnchen formen.
5. Die Nusshörnchen auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen und mit einer Mischung aus Eigelb und etwas Milch bestreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei **165 °C Heißluft** oder **180 °C Ober-/Unterhitze** etwa **20 Minuten** backen, bis die Hörnchen goldgelb sind.

Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

© Katharina Schmidt, geb Burger, Siwatzter Gasse