

MANDELHÖRNCHEN

★★★★☆ 4.7 bei 29 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen mittelfesten Germteig zubereiten und diesen zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten. Dafür die Milch mit dem Zucker aufkochen und anschließend mit den Nüssen gut vermischen.
- 3 Dann in Teigstücke à 75 g aufteilen und die Stücke zu Kugeln schleifen. Die Kugeln 10 Minuten zugedeckt gehen lassen und im Anschluss zu gefüllten Hörnchen weiterverarbeiten.

Tipp: Eine Hörnchen-Schritt-für-Schritt-Anleitung findest du bei den Vanillehörnchen (<https://www.backenmitchristina.at/vanillehoernchen/>).

- 4 Die Hörnchen mit dem Gemisch aus Ei und Milch bestreichen, mit den Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ungefähr 20 Minuten backen.



Zutaten

TEIG

220 g	lauwarme Milch
500 g	Weizenmehl 700
80 g	zimmerwarme Butter
6 g	Salz
20 g	frische Germ
1 Stk.	Ei
80 g	Zucker

FÜLLE

200 g	geriebene Mandeln
30 g	Zucker
160 g	Milch