

Hörnchen süß gefüllt



Foto Kerstin Bleidiessel/Rezept von Yotam Ottolenghi, Helen Goh: Sweet.

Zutaten/Zubereitung:

Teig:

160 gr Mehl (ich hatte 550er)
eine Prise Salz
1/4 TL Backpulver
abgeriebene Schale einer Zitrone
125 gr kalte Butter
125 gr. Frischkäse

Füllung:

40 gr. Walnüsse
100 gr. braunem Zucker
1/2 TL Zimt
150 gr. Marmelade (lt. Rezept Aprikose, ich hatte nur Grapefruit da, schmeckt auch)
1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Teig:

1/4 TL Vanillepaste, 160 gr Mehl (ich hatte 550er), eine Prise Salz, 1/4 TL Backpulver und

abgeriebene Schale einer Zitrone im Multizerkleinerer mit Messer kurz vermischen.

Dann 125 gr kalte Butter in Würfel schneiden und in den Multi geben. Stufe 3 bis der Teig krümelig ist.

125 gr. Frischkäse und 1/4 TL Vanillepaste zufügen und solange auf Stufe 1 oder 2 mischen, bis es eine Teigkugel gibt.

Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche noch einmal kurz durchkneten und dann eingewickelt mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Füllung:

Für die Füllung 40 gr. Walnüsse anrösten, abkühlen und fein hacken.

Mit 100 gr. braunem Zucker und 1/2 TL Zimt mischen. In einer weiteren Schüssel 150 gr. Marmelade (lt. Rezept Aprikose, ich hatte nur Grapefruit da, schmeckt auch) mit 1 EL Zitronensaft mischen.

Den Teig in zwei Teile teilen und jeweils auf einer bemehlten Fläche zu einem runden Fladen von 2 mm Dicke ausrollen.

Den Fladen erst mit der Hälfte der Marmelade bestreichen und dann mit der Hälfte der Zucker-Nuss-Mischung bestreuen. Dabei außen einen kleinen Rand lassen.

Jetzt den Fladen in 12 (Pizza-) Stücke teilen. Diese Stücke dann von Außen nach Innen aufrollen. Mit dem 2. Teigstück ebenso verfahren. Die rohen Hörnchen noch einmal für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Ofen auf 180°C Umluft heizen und die Hörnchen erst mit einem verquirlten Ei bestreichen und dann für 20-25 Minuten backen. Ich habe die Bleche nach 10 Minuten einmal gedreht, damit das Bräunen gleichmäßiger wird.

Am Anfang sind sie sehr süß, komplett ausgekühlt schmecken sie

besser.