

## Feine Mini-Nusshörnchen

### Zutaten

**Teig:** 200g Frischkäse natur  
200g Butter  
300g Dinkelmehl (Typ 630) } Mürbteig herstellen

**Nussmischung:** 80g Nüsse gemahlen  
55g Zucker weiß  
55g Zucker braun } alles mischen

**1 Eigelb**

### Zubereitung:

- aus den Zutaten für den Teig, einen Mürbteig herstellen und in 4 runde Teile abwiegen
- alle Zutaten der Nussmischen miteinander vermischen und anstelle von Mehl auf die Arbeitsfläche streuen
- 1 Teigteil rund (Durchmesser 26 cm) ausrollen
- mit einem Tortenteiler in 14 Stücke teilen
- als Hörnchen von der breiten Seite her aufrollen
- mit Eigelb bestreichen
- Ober-/ Unterhitze 170° bis 180° für ca. 15 min backen