Nusshörnchen mit Rumglasur

Das Rezept für Nusshörnchen mit Rumglasur ist ein perfektes Weihnachtsgebäck. Die süßen kleinen Mehlspeisen mit Füllung werden dir gefallen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

für den Teig

300 g	Mehl
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Ei
2 TL	Backpulver
125 g	Butter
2 EL	Milch

für die Füllung

200 g	gemahlene Haselnüsse
100 g	Zucker
1 Stk.	Ei
	Wasser (nach Bedarf)
1 Prise	Zimt
1 Spritzer	Bittermandelaroma

für die Glasur

	Staubzucker

1 Spritzer	Rum

Zubereitung

1. Zuerst den Teig für die **Nusshörnchen mit Rumglasur** zubereiten. Dazu aus dem Weizenmehl, Zucker, Vanillezucker, Salz, Backpulver, Ei, Butter und Milch einen geschmeidigen Teig kneten. Zirka 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

2. In der Zwischenzeit die Fülle vorbereiten. Mit den gemahlenen Haselnüssen, Zucker, Ei, Zimt, Bittermandelaroma, Wasser nach Bedarf eine klebrige Masse rühren.

3. Jetzt den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig, dünn ausrollen, waagrecht halbieren. Teigstreifen schneiden, schräg Dreiecke abschneiden und mit etwas Milch bestreichen. Etwas Füllung in kleinen Rollen auf die Teige geben und aufrollen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze zirka 15 Minuten goldbraun backen. Danach vom Backofen nehmen und auskühlen lassen.

5. Den Staubzucker mit Rum zu einer dickflüssigen Glasur verrühren und die Nüsshörnchen damit glasieren.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Für den schokoladigen Geschmack die Nusshörnchen mit Rumglasur noch zusätzlich mit geschmolzener Kuvertüre verzieren.