

Schokoladen-Hörnchen

Ein Traum für alle, die Süßes lieben: Rezept für feine Schokoladen-Hörnchen, hier noch zusätzlich mit Eis angerichtet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

3 EL	Mehl
3 EL	Zucker
1.5 TL	Zimt
1 EL	Butter
1 Packung	Hörnchen
1 Tasse	Schokolade-Chips
0.5 Tassen	Nüsse (gehackte, nach Belieben)
0.5 EL	Butter (geschmolzen)

Zubereitung

1. Für die **Schokoladen-Hörnchen** zuerst den Ofen auf 190 Grad vorheizen. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Zimt und Zucker zufügen und die trockenen Zutaten mit dem Schneebesen durchmischen. Die Butter in kleine Stückchen schneiden und unter die trockenen Zutaten mischen.
2. Den fertigen Hörnchenteig ausrollen. Die Perforationen mit den Fingern verschließen und noch etwas ausrollen, sodass der Teig gleichmäßig dick ist. Die Kuvertüre-Chips und gehackten Nüsse auf dem Teig verteilen. Die Butterstreusel darüber verteilen.
3. Teig vorsichtig in Rechtecke teilen, diese diagonal durchschneiden und zur Spitze hin zu Hörnchen aufrollen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Die Hörnchen darauf verteilen. Butter schmelzen und auf die Hörnchen pinseln. Die restlichen Streusel darüber verteilen. Etwa 35 Minuten lang goldbraun backen lassen. Dann herausnehmen und 10 Minuten abkühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit ein Wasserbad ansetzen und die restlichen Kuvertüre-Chips darüber langsam schmelzen, dabei rühren. Die abgekühlten Hörnchen damit verzieren. Warm servieren.

Tipp

Die Schokoladen-Hörnchen schmecken sehr gut mit Schlagobers, Vanilleeis oder Fruchtsorbet.