



**Kerneier Denkmal in
Bruchhausen**

Nusshörnchen

Rezept von K. Schmidt

Zutaten

300 g Mehl
150 g Butter
1 Ei
3 Esslöffel Zucker
4 Esslöffel Milch
1 Würfel Hefe

Füllung:

250 g Haselnüsse oder Walnüsse
100 g Zucker
Zimt
Vanillezucker
Etwas Milch (nicht zu viel, damit die Füllung fest bleibt)

Zubereitung

Hefeteig machen. Ohne Gehenlassen weiterarbeiten. Aus dem Teig 60 Kugeln formen und zu Kreisen auswellen. Zutaten für die Füllung vermischen. Jeweils etwa $\frac{1}{2}$ Teelöffel Füllung auf die Hefeteigkreise geben, aufrollen und zu Hörnchen formen. Ergibt 2 Bleche. Mit Eigelb-Milchgemisch bestreichen und bei 165 Grad (Heißluft) bzw. 180 Grad Unter-Oberhitze etwa 20 Minuten backen.

