



Vanille-Hörnchen

von Tabea Dobler

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch, Vegan

Ausrüstung: Abtropfsieb, Backtrennpapier, Backblech

250 g Mehl	
* 1.0 Prise Salz	in einer Schüssel mischen
200 g Margarine	in kleine Stücke schneiden, begeben, mit kalten Händen rasch zu einer gleichmässigen krümeligen Masse reiben
75 g Puderzucker	
* 8 g Vanillezucker (8g)	
100 g Mandeln (gerieben)	alles begeben, zu einem Teig zusammenfügen, zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen. Tip: Ist der Teig zu trocken, 1 Esslöffel Milch oder 1 leicht verklopftes, kleines Eiweiss beifügen. Formen: Teig kühl halten, portionenweise in fingerdicke Rollen formen, in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Daraus bleistiftdicke Röllchen drehen, Hörnchen formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 15 Minuten kühl stellen. Backen: 10-15 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Sorgfältig vom Blech lösen.
60 g Puderzucker	
1.5 Stück Vanillezucker (8g)	mischen, die Hörnchen noch heiss darin wenden, auskühlen

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g