



Vanille-Hörnchen

von Tabea Dobler

Mengen für 50 Personen

Tags: Vegetarisch, benötigt Backofen, Vegan

Ausrüstung: Backblech, Backtrennpapier, Abtropfsieb

1.25 kg Mehl	
* 5 Prise Salz	in einer Schüssel mischen
1.0 kg Margarine	in kleine Stücke schneiden, begeben, mit kalten Händen rasch zu einer gleichmässigen krümeligen Masse reiben
375 g Puderzucker	
5.0 Stück Vanillezucker (8g)	
500 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.
300 g Puderzucker	
7.5 Stück Vanillezucker (8g)	mischen, die Hörnchen noch heiss darin wenden, auskühlen

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