



Alexandra Seidel

ZUTATEN

Teig:

- 500 gr. Mehl
- 150 gr. Zucker
- 250 gr. Butter
- 2 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Glas Mandel-Aufstrich
- Zucker zum wenden

Mini Mandel Hörnchen

ZUBEREITUNG

80 Stück

- Die Zutaten vom Teig verkneten.
- Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa **30 Minuten im Kühlschrank** ruhen lassen, damit er sich besser ausrollen lässt.
- Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche etwa **2 mm dünn** ausrollen.
- Eine Schüssel mit **15–16 cm Durchmesser** verkehrt herum auf den Teig stellen und Kreise ausschneiden – mit einem Messer oder einem Teigrädchen.
- Jetzt den Mandelaufstrich **gleichmäßig auf die Teigkreise streichen**, bevor du sie schneidest.
- Jeden Kreis **einmal waagrecht, einmal senkrecht** und anschließend **diagonal in beide Richtungen** durchschneiden. So erhältst du **12 kleine Dreiecke**.
- Jedes Dreieck von der langen Seite her vorsichtig **aufrollen** und zu einem kleinen Hörnchen formen.
- Die Hörnchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei **170 °C Ober-/Unterhitze** (oder **160 °C Umluft**) etwa **7–8 Minuten** backen – sie sollten nur leicht goldgelb sein.
- Direkt nach dem Backen, solange sie noch warm sind, vorsichtig in Zucker wälzen. Danach vollständig abkühlen.