

Nusshörnchen

Zutaten:

450 g Blätterteig
100 g gemahlene Haselnüsse
50 g Zucker
2-3 Tropfen Bittermandelöl
1 Eigelb
1 Prise Salz
1-2 EL Wasser

Zubereitung:

Blätterteig auf die Größe von 15 mal 20 cm ausrollen und jede Scheibe in zwei gleich große Dreiecke schneiden.

Haselnüsse mit Zucker, Salz, Wasser, Bittermandelöl, Eigelb verrühren.
Je 1 EL der Nussmasse auf die breite Seite des Blätterteigs geben, die Ränder mit Eiweiß bestreichen und die Hörnchen zur Spitze hin aufrollen und backen.

<i>Einstellungen:</i>	Combigaren/Heißluft plus
1. Schritt	
<i>Temperatur:</i>	100 Grad
<i>Feuchte:</i>	95 % Feuchte
<i>Schiene:</i>	2. v. unten
<i>Zeit:</i>	9 Minuten
2. Schritt	
<i>Temperatur:</i>	190 Grad
<i>Feuchte:</i>	90%
<i>Zeit:</i>	10 Minuten
3. Schritt	
<i>Temperatur:</i>	190 Grad
<i>Feuchte:</i>	75%
<i>Zeit:</i>	6 Minuten
4. Schritt	
<i>Temperatur:</i>	200 Grad
<i>Feuchte:</i>	20%
<i>Zeit:</i>	7 Minuten