

MINI-MANDELHÖRNCHEN



ZUTATEN (FÜR CA. 30 STÜCK)

300g Mehl
200g Butter
200g Frischkäse
60g Zucker
60g Rohrzucker
60g gemahlene Mandeln
1 TL Zimt
Zitronenabrieb

UND SO WIRD`S GEMACHT: Zunächst das Mehl, die Butter und den Frischkäse zu einem glatten Teig kneten. Diesen dann in Frischhaltefolie wickeln und mindestens zwei Stunden oder besser über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Nun die beide Zuckersorten, die gemahlene Mandeln sowie den Zimt und den Zitronenabrieb in einer Schüssel mischen.

Jetzt den Backofen auf **175°C (Ober-/Unterhitze)** vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Wenn der Teig ausreichend gekühlt ist, diesen aus dem Kühlschrank nehmen und daraus 6 kleine Kugeln formen. Dann die Mandel-Zuckermischung auf die Arbeitsplatte geben und jeweils eine Teigkugel darauf zu einer ca. 20 cm runden Platte ausrollen. Den Teig dabei immer wieder wenden, damit dieser rundherum mit der Mandel-Zuckermischung bedeckt ist. Die Teigplatte dann wie Tortenstücke einteilen. Die kleinen "Tortenstückchen" dann zu Hörnchen aufrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen. Fertig sind die kleinen Mandelhörnchen.