



Aprikosenhörnchen mit kalifornischen Walnüssen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	470 kcal/ 1960 kJ	Fett:	35 g
Eiweiß:	8 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	15 g
Kohlenhydrate:	32 g	ungesättigte Fettsäuren:	20 g

Zubereitungszeit:

ca. 50 Minuten + Kühlzeit

Zubereitung:

1. In einer großen Schüssel Frischkäse und Butter zu einer luftigen Masse schlagen. Den Zucker unterrühren. Dann das Mehl einrühren bis alle Zutaten gut vermischt sind. Den Teig zu einer Kugel formen und in vier Teile teilen. Die Stücke flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens zwei Stunden bis zu einem Tag kühlen.

2. Den Teig vor dem Ausrollen für 15 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen. Für die Füllung Walnüsse, brauner Zucker, Zimt, Ingwer und Kardamom zusammen rühren.

3. Auf einer leicht bemehlten Fläche jedes Teigstück zu einem großen Kreis ausrollen. Darauf zwei Esslöffel Marmelade verteilen und ein Viertel der Walnussmischung darüber streuen. In 3 keilförmige Stücke schneiden. Die Teigstücke von der breiten Seite ausgehend zu der schmalen Seite aufrollen. Die Hörnchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Hörnchen mindestens 30 Minuten kühlen. Mit dem restlichen Teig genau gleich verfahren.

4. Das Ei leicht auf schlagen, jedes Hörnchen damit bestreichen und anschließend mit dem groben Zucker bestreuen. Die Hörnchen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 155 Grad) für 25 Minuten backen. Auf dem Backblech für fünf Minuten auskühlen lassen und dann zum vollständigen Abkühlen auf ein Gitter legen.

Zutaten für 12 Portionen :

Für den Teig:

250 g Frischkäse
225 g weiche Butter
1 EL brauner Zucker
240 g Mehl

Für die Füllung:

200 g kalifornische Walnüsse, gehackt und geröstet
90 g brauner Zucker
1 TL Zimt
je 1/4 TL gemahlener Ingwer und Kardamom
120 g Aprikosenmarmelade

Zusätzlich:

1 Ei
2 EL grober Zucker