Nussige Parmesan-Hörnchen

Kategorie: Fingerfood, Dips und Aufstriche - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

150 g	Dinkelvollkornmehl
200 g	Weizenmehl Typ 550
50,0 g	gemahlene Haselnüsse
1,0 Prise	Salz
2,0	Eier
120 g	Butter
10,0 EL	Milch
4,0 EL	Milch
40,0 g	frisch geriebener Parmesan
25,0 g	Sesam

(Angaben für 70 Stück)



Diese würzigen Mürbeteighörnchen eignen sich gut, um sie bei einem Empfang als Knabbergebäck zu reichen, ein Buffet zu bereichern oder einfach zum Naschen zwischendurch.

Zubereitung

Die Mehlsorten mit den Haselnüssen und dem Salz mischen, die Eier (ein wenig Eigelb zurückbehalten), die Butter in kleinen Stücken und die Milch dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen dünn zu einem Rechteck ausrollen. Das zurückbehaltene Eigelb mit Milch verrühren und von dieser Mischung etwa ein Viertel auf die Teigplatte streichen. den Parmesan und die Sesamkörner gleichmäßig darauf streuen und mit Hilfe einer Küchenrollen andrücken. Den Teig in kleine Quadrate schneiden und jedes von der Ecke her aufrollen und die Enden so zusammendrücken, dass ein kleines Hörnchen entsteht. Die Hörnchen auf ein backblech setzen, mit der restlichen Ei-Milch-Mischung bestreichen und im Ofen bei 180°C etwa 20 Minuten backen. auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.