

Zutaten:

Boden:

100 g Butter
100 g Frischkäse
150 g Mehl

Füllung:

20 g brauner Zucker
20 g weißen Zucker
20 g gemahlene Nüsse
10 g Bernsteingold

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 20min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Die Zutaten für den Boden im **Schlagkessel** verkneten, kalt stellen.

Teig in zwei Teile teilen und jeweils zu einer 26 cm runden Platte zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** ausrollen.

Die Zutaten für die Füllung mischen und jede Platte damit bestreuen und noch mal über die Teigplatten rollen, damit sich die Mischung in den Teig eindrückt.

Mit Hilfe des **Tortenhelfers** rumdrehen, mit dem **Bäckermeister** 16 Stücke einteilen und mit dem **Tandemrädchen** ausradeln.

Von der breiten Seite her zu Hörnchen aufrollen.

Dauerbackunterlage auf den **Thermo Star** legen und

im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 20 Min. backen.