

## BLÄTTERTEIGHÖRNCHEN MIT MARMELADE ODER NUTELLA FÜLLUNG



Zutaten für 8 Hörnchen

- 1 Verpackung runder Blätterteig (nicht tiefgefroren)
- Himbeermarmelade
- Nutella

Zubereitung:

1. Den Blätterteig auf eine flache Oberfläche legen und ausrollen.
2. Den Teig mit Hilfe eines Messers diagonal in 8 gleichmäßige Dreiecke schneiden.
3. Die Dreiecke mit Marmelade oder mit Nutella bestreichen, indem ihr aber 1 cm Rand frei lasst.
4. Den Blätterteig von der langen Seite zur Spitze hin aufrollen und biegen, bis er die Form eines Hörnchens bekommt.
5. Die Hörnchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für 15/20 Minuten im bei 180 Grad vorgeheizten Ofen backen, oder wenigstens bis sie goldbraun werden.
6. Abkühlen lassen und servieren. Wenn ihr möchtet, könnt ihr auch das Croissant mit Puderzucker bestreuen.