



Herzhafte Nusshörnchen

200g Butter weich
200g Frischkäse mit Kräuter (auch Natur oder Creme Fraîche möglich)
300g Mehl

Zu einem glatten Teig verarbeiten – 2 Std. kühl stellen

60g Parmesan gerieben
120g Nüsse (Erdnüsse, Salzmandel, gemischte Nüsse) gerieben
100Stk. Erdnüsse, Salzmandel o.ä.

Teig in 4 Teile

Käse & Nüsse mischen $\frac{1}{4}$ aufstreuen und einen Teil Teig darauf ausrollen

16 Stücke einschneiden

Nüsse reinlegen – aufrollen

160°C ca 15min backen

In einer Dose 2 Wochen haltbar



Weingut Feiler-Artinger
Familie Feiler

7071 Rust, Hauptstrasse 3, Österreich, Tel. +43 2685 237, Fax. +22
office@feiler-artinger.at

www.feiler-artinger.at

