

# Nutella Hörnchen

## Einfache Nutella Hörnchen aus Blätterteig

Diese leckeren Nutella Hörnchen sind super schnell und einfach gemacht. Hierfür benötigt ihr nur ganz wenige Zutaten und habt im Handumdrehen köstliches Gebäck. Blätterteig kann man ja immer gut im Haus haben, da ist es auch egal, ob dieser nur gekühlt, oder tiefgefroren ist. Beide Varianten eignen sich hervorragend für fixes Blätterteiggebäck. Nutella geht ja sowieso immer und in Kombination mit Blätterteig, schmeckt sie doppelt so gut ☐ Kalorienarm ist das Ganze natürlich nicht, isst man ja aber auch nicht jeden Tag, wodurch das zwischendurch durchaus mal sein darf.

Wenn ihr also mal unerwartet Besuch bekommt, oder einfach Lust auf frisches Gebäck habt, kann ich euch diese leckeren Hörnchen wärmstens ans Herz legen. Die Zubereitung ist fix erledigt und dauert nur ein paar Minuten. Dann kann das Gebäck auch schon in den Ofen und nach kurzer Zeit habt ihr eine mega Leckerei mit ganz wenig Aufwand. Das Ganze funktioniert übrigens auch mit Schokolade, Marmelade, Apfelmus oder Erdnussbutter und ist ebenfalls sehr lecker. Wer es lieber herzhaft mag, kann die Hörnchen auch mit Käse, oder Schinken & Käse füllen. Hier habt ihr wirklich viele Möglichkeiten. Wir lieben Blätterteiggebäck und weil es eben so schnell geht, gibt es das auch wirklich regelmäßig bei uns.

---

---

## **Schnelle und super einfache Blätterteig Hörnchen mit Nutella & Mandeln**

Für die Hörnchen solltet ihr zuerst den Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Als nächstes müsst ihr den Blätterteig in 8 gleichgroße Dreiecke schneiden, quasi wie eine Pizza. An das Breite Ende gebt ihr dann jeweils 1 TL Nutella und rollt das Dreieck zur Spitze hin auf. Dann könnt ihr die Hörnchen noch ein bisschen in Form bringen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Nun das Eigelb kurz verquirlen und die Hörnchen damit bestreichen. Anschließend gleichmäßig mit den gehackten Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen für etwa 15-20 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen solltet ihr die Blätterteig Hörnchen einen kurzen Moment abkühlen lassen. Ansonsten kann man sich an dem Gebäck ganz gut den Mund verbrennen.

---

**WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR GEBÄCK & TEILCHEN**



**Streuselschnecken**



**Pizzaschnecken**



**Zwiebel-Frischkäse-Taler**



**Pide mit Hackfleisch**



**Spinat-Feta-Fladen**



**Birnen-Walnuss-Crumble**



## **Dampfnudeln mit Vanillesauce**



## **Marzipan-Mandel-Hörnchen**

---

# **MEIN REZEPTBUCH**

Das DIY Kochbuch zum Selberschreiben – Inkl. Inhaltsverzeichnis, Seitenzahlen, Platz für Notizen uvm.



[mehr Infos zum Buch](#)

---

## DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN



**Schoko-Haselnuss-Cake Bowl**



**Bienenstich Cake Bowl**



**Protein Cheesecake aus dem Backofen**



**Protein Zebra Cheesecake Bowl**



## **Ameisenkuchen**



## **Bananenbrot mit Chocolate Chips**



## **Kokos-Limetten-Kuchen**



## **Baked Oats mit Keksen**

---



---