



Gesamt: 1h 10min
Zubereitung: 50min



32 Stück



aufwendig

HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Spatel

Zutaten

Teig

200 g Butter
200 g Joghurt
60 g Öl
30 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
500 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver

Füllung

2 große Äpfel (insgesamt 400 g)
gewaschen, geviertelt, entkernt
100 g Zucker
1 TL Zimt
70 g Walnüsse

Außerdem:

Puderzucker zum Wälzen

Zubereitung

Ofen auf 170°C vorheizen.

Teig:

Butter, Joghurt, Öl, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 5** mischen.

Mehl und Backpulver zugeben, **2 Min./** "Modus „Teig kneten““ kneten. Teig auf eine bemehlte Fläche geben und mit einem Tuch abdecken.

Füllung:

Alle Zutaten für die Füllung in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Masse in ein Haarsieb geben und den Saft rauspressen mit den Händen.

Teig in 4 gleichgroße Stücke teilen. Jedes Teil wie eine runde Pizza ausrollen, mit einem Pizzaschneider in 8 Teile schneiden.

Je Dreieck 1 TL Füllung an den Rand geben und aufrollen, sodass Hörnchen entstehen.

Bei 170°C Umluft ca. 20 Min. backen, bis die Spitzen leicht braun werden. Abkühlen lassen, danach in Puderzucker wälzen und genießen.



Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [Missy Freckles](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>