

# Nuss-Härzli

12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Blätterteig:

1 Pck. Blätterteig, eckig ausgewallt

### Füllung:

200 g Walnüsse gerieben

30 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

40 ml Milch heiss

40 g Nuss-Nougat Creme, z.B.

Nutella®

### Zum Bestreichen:

1 Ei verquirt

## 1 Blätterteig:

Den Teig aus der Packung nehmen und ausrollen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

## 2 Füllung:

Die Zutaten verrühren und der Länge nach auf die untere Hälfte des Teiges streichen. Den Teig über die Füllung klappen, etwas andrücken und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen verdrehen und dabei etwas auseinanderziehen. Auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech zu Herzen formen.

Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 190 °C**

**Heißluft 170 °C**

## 3 Zum Bestreichen:

Die Enden mit etwas Ei bestreichen, zusammendrücken und die Herzen mit Ei bestreichen.



**Dr. Oetker AG/SA**

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben.

**Backzeit: etwa 20 Minuten**



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53