

# Projekt der Frösche

## Rahmenthema: St. Martin

### Projektthema: Wir backen für das St. Martins Buffet

#### Schoko-Nuss-Hörnchen

##### Zutaten:

- 1 Rolle Blätterteig
- 3 EL Schokoladencreme
- 50g gehackte Haselnüsse
- 1 TL Zimt
- 1 EL Sonnenblumenöl



##### Zubereitung:

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200°C). Blätterteig ausrollen und vom Papier entfernen, dann in acht gleichgroße Dreiecke schneiden und 1/3 der Innenseite mit Schokocreme bestreichen. Haselnusskerne und den Zimt in einer Schüssel vermengen und auf der Schokocreme verteilen.

Anschließend den Blätterteig von der breiten Seite zur Spitze hin aufrollen. Die Hörnchen mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Öl bepinseln. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen.



##### Ziele:

- Mengenangaben verstehen und abmessen können
- Sinnvolle Abläufe bei hauswirtschaftlichen Tätigkeiten kennenlernen und erarbeiten
- Feinmotorik: Schneiden von Obst für einen Obstsalat