

„Cross und lecker“ - Kolping-Neujahrshörnchen -

Rezept

½ l Wasser

180 g Butter

2 Eier

300 g Zucker

3 Päckchen Vanillezucker

500 g Mehl

1 Päckchen Zimt oder

1 Päckchen Anis oder

1 Päckchen Vanille



oder alles

Zucker in der angegebenen Menge im Wasser auflösen. Das Mehl zu der Flüssigkeit geben. Anschließend mit dem Mixer „glatt rühren“. Danach kommen die aufgelöste Butter, der Vanillezucker und die Eier hinzu. Je nach Geschmack werden Zimt, Anis und/oder Vanille zugegeben. Im Hörnehneisen ca. 2 Esslöffel anbacken. Die Menge reicht für ca. 80 – 90 Hörnchen.
