

**„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.

---