

Eiskuchen-Eisgebäck

Kategorien: Plätzchen, Teig, Top

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
350	Gramm	Zucker, Kandis-
500	ml	Wasser
3		Ei(er)
125	Gramm	Butter
3	Pack.	Vanillezucker
1	Teel.	Zimt

Anleitung:

Den Kandis im Wasser auflösen und kalt werden lassen. Die Butter etwas auflösen und den Teig anrühren wie Pfannkuchen, allerdings nicht zu steif. Nun noch kaltes Wasser hinzugeben, bis der Teig flüssig ist. Relativ wenig Teig auf den Hörnchenautomaten machen und schnell zumachen. Nach kurzer Zeit mit einer Gabel SOFORT zum Hörnchen rollen und kalt werden lassen. Uns schmecken die Hörnchen immer sehr gut.