

# Eiserhörnchen



## Zutaten:

375 g Kandis in 750 ml Wasser auflösen  
3 Eier  
250 g Butter  
500 g Mehl (z.B. Schär Mix C)  
1 1/2 Teel Zimt  
1/2 Teel Salz  
1/2 P. Anis

## Zubereitung:

Die Eier mit der Butter schaumig schlagen. Abwechselnd etwas von dem vorbereiteten Wasser und dem Mehl hinzugeben. Zum Schluss die Gewürze unterrühren.

Den Teig portionsweise in ein Hörnchengerät geben und ausbacken. Mit einer Gabel entnehmen und zu einer Tüte formen.

Mit Sahne gefüllt schmecken sie besonders gut!