

## Neujahrskuchen ( Hörnchen )

### Zutaten:

500 g Zucker

1 Liter Wasser

375 weiche Butter

680 g Mehl

2 Päckchen Puddingpulver Vanille

2 Vanillin-Zucker

4 Eier

### Zubereitung:

Wasser aufkochen und den Zucker darin auflösen, dann etwas abkühlen lassen.

Butter, Mehl, Puddingpulver, Vanillin-Zucker und Eier in eine Schüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes vermengen.

Nach und nach die lauwarme Zuckerlösung dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig vermengen.

Das Hörnchen Eisen aufheizen. Pro Hörnchen 1 Esslöffel Teig einfüllen und backen.

Die Hörnchen heiß zu Rollen oder Tüten aufrollen. Abgekühlt in eine große Dose oder in fest zu verschließende Eimer geben. So bleiben sie 4 – 6 Wochen knusprig. Masse ergibt ca. 100 Hörnchen.

Mit Schlagsahne genießen.

