



St. Elisabeth-Stift

# Hörnchen backen für den Novembermarkt

Eigentlich backen die ehrenamtlichen Besuchsdamen jedes Jahr an mehreren Terminen im November Neujahrshörnchen im St. Elisabeth Stift, um diese auf dem Novembermarkt zu verkaufen.

Der Erlös des Verkaufes wurde jedes Jahr für die Bewohner/innen im Haus gespendet.

Leider muss auch die Aktion in diesem Jahr aus bekannten Gründen ausfallen.

Aber mit dem nachfolgenden Rezept können die Hörnchen ganz einfach zu Hause nachgebacken werden.

# Rezept

## Neujahrshörnchen (50 Personen)

Wasser	750 ml.
Kandiszucker	375 gr
Butter	65 gr
Butterschmalz	65 gr
Eier	2 st
Vanillezucker	1 Päckchen
Mehl	500 gr
Zimt	0,5 Teel.

- Den Kandis in warmen Wasser auflösen und abkühlen,
- Butter und Schmalz erwärmen und abkühlen.
- Das Fett mit den Eiern und Vanillezucker verrühren.
- Dann abwechselnd Mehl und die Zuckerlösung unterrühren.
- Zimt zugeben,
- Teig 1 STD: ruhen lassen.
- Löffelweise in einem Hörnchen Eisen abbacken.
- Zu Rollen oder Tüten drehen, mit Sahne servieren.
- In Dosen aufbewahren!

