

KRÜLLKUCHEN

Rezept für ca. 100 St.

375g Kandis
750ml Wasser
500g Mehl
250g Butter
3 Eier
1/2 TL Salz

optional mit:
2 TL Kardamom
und 1,5 TL Zimt
oder 1/2 Prise Anis
oder 2 EL Rum
abschmecken

Kandis in heißem Wasser auflösen und abkühlen lassen. Butter und Eier schaumig rühren, kandiswasser und Mehl abwechselnd einrühren.

Die Gewürze oder den Rum hinzugeben und den Teig im Hörnchenheisen ausbacken und aufrollen.

