

Wiener Wäschermädel #5492

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Konfekt
Zimt

* ZUTATEN

100 ml Schlagsahne
200 g Vollmilchkuvertüre
25 g weiche Butter
1 ts gemahlener Zimt, schwach
; gehäuft
2 tb Puderzucker
1/2 ts gemahlener Zimt

* QUELLE

Weihnachts-Backen
Ceres-Verlag,
Dr. Oetker KG, 1996
erfaßt von Horst Aderhold

Die Sahne zum Kochen bringen und von der Kochstelle nehmen. Die Kuvertüre sehr fein klein schneiden und mit der Butter und dem Zimt zu der Sahne geben und unter Rühren auflösen. Die Masse soweit abkühlen lassen bis sie halbfest ist. Dann mit dem Rührbesen cremig aufschlagen, in einen Spritzbeutel (Lochtülle 10-12) füllen und Stangen von 3 cm Länge auf Alufolie spritzen. Den Puderzucker mit dem Zimt mischen, sieben und die fest gewordenen Stangen darin wälzen.

In gut verschließbare Dosen kühl aufbewahren.

HA*****