



# Schoko-Zimt-Hörnchen

Zeit gesamt  
🕒 25min

Zubereitungszeit  
🕒 10min

Schwierigkeit  
👩‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Schokolade, Zartbitter | 50 g  |
| Brauner Zucker         | 2 EL  |
| Zimt                   | 1 TL  |
| Blätterteig            | 2 St. |
| Butter                 | 1 EL  |

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Schokolade fein hacken. In einer Schüssel Zucker und Zimt mischen.
2. Teig abrollen, jeweils vierteln und die Viertel schräg halbieren, sodass 16 Dreiecke entstehen. Jeweils dünn mit Butter bestreichen, dabei rundherum einen schmalen Rand freilassen. Dreiecke mittig mit Zimtzucker und Schokolade bestreuen. Von der langen Seite her aufrollen und zu Hörnchen formen. Auf ein Backblech mit Backpapier setzen und im Ofen ca. 12 Min. backen.
3. Schoko-Zimt-Hörnchen lauwarm oder abgekühlt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 631 kcal |
| Kohlenhydrate  | 55 g     |
| Eiweiß         | 8 g      |
| Ballaststoffe  | 2 g      |
| Fette          | 40 g     |