



# Schoko-Zimt-Hörnchen

 Dauer  
25 min.

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Schokolade, Zartbitter	50 g
Rohrzucker	2 EL
Zimt	1 TL
Blätterteig	2 St.
Butter	1 EL

## Zubereitung

Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Schokolade fein hacken. In einer Schüssel Zucker und Zimt mischen.

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.

Schoko-Zimt-Hörnchen lauwarm oder abgekühlt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	649 kcal		
Kohlenhydrate	57 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	8 g	Fette	41 g