

# Knieperties

## Zutaten | ca. 100 bis 120 Stück

200 g	weiche Butter
300 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
	Zimt
4	Eier
500 g	Mehl

Zubereitungszeit: 10 Min., Garzeit: pro Stück ca. 30 – 45 Sek.  
Der Teig muss ca. 30 Min. kühl stehen.

## Zubereitung:

- Butter zusammen mit Zucker und Vanillezucker mithilfe der Rührbesen des Handrührgerätes schaumig rühren und nach Geschmack mit Zimt würzen.
- Eier unterrühren.
- Mehl unterrühren.
- Den Teig 30 Minuten kalt stellen.
- Mit einem Teelöffel kleine Portionen vom Teig nehmen und mit bemehlten Fingern zu kleinen Kugeln formen.
- Diese nach und nach im Hörncheneisen für Neujahrskuchen abbacken.
- Die heißen Küchlein sofort zum Formen in einen Trichter rutschen und auskühlen lassen.

## Tipp:

Dieses Gebäck gehört in der Grafschaft Bentheim wie Neujahrskuchen und Schoosollen zu Silvester und Neujahr.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Stück von 12,5 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
47,9 kcal	1,94 g	6,77 g	0,80 g	2,38 mg