

Nikolausstiefel mit Zimtglasur

45–60 Min

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Stiefel

2 Stk.	Eier
150 g	Magertopfen
6 EL	Milch
6 EL	Sonnenblumenöl
300 g	Universal Mehl
100 g	Staubzucker
16 g	Backpulver
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für die Zimtglasur

1 EL	Crème Fraîche
4 EL	Staubzucker
1 TL	Zimt gemahlen

Zubereitung

1. Für die süßen Nikolausstiefel wird im ersten Schritt ein Ei mit dem Magertopfen, der Milch und 6EL des Sonnenblumenöls verrührt. Danach das Mehl, den Staubzucker, das Salz sowie das Backpulver unterrühren und mit den Händen alles zu einer Masse kneten, damit ein glatter Teig entsteht.
2. Den fertigen Teig nun in 6 gleichgroße Stücke teilen und zu Stiefchelchen formen. Die Stiefel anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
3. Ein aufgeschlagenes Ei verrühren und die Stiefelchen mit einem Pinsel bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei etwa 200 °C für 15 Minuten backen lassen.
4. In der Zwischenzeit kann die Zimtglasur zubereitet werden. Die Crème Fraîche dafür fein verrühren. Nach und nach den Staubzucker hinzugeben und kräftig rühren. So viel Staubzucker verwenden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Durch regelmäßiges, kräftiges Rühren entsteht so eine zähflüssige Glasur. Abschließend einen Teelöffel Kotányi Zimt unterrühren.
5. Die Nikolausstiefel auskühlen lassen und dann den Saum und die Sohle in die Glasur tunken. Fertig sind die süßen Nikolausstiefel.
6. Die süßen Stiefelchen schmecken frisch am besten. Also am nicht lange aufheben und schnell vernaschen!