"Kuhbonbons"-Plätzchen

2 Eier, 230 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 1 TL Zimt, 0,5 TL Salz, 1 TL Rübensirup (Grafschafter Goldsirup)	Eier mit dem Zucker, Sirup, Salz und Vanillezucker schaumig schlagen. (Statt 230 g Zucker + Sirup kann man auch braunen Zucker nehmen.)
340 g weiche Butter	Hinzufügen und verrühren
500 g Mehl 1 Päckchen Backpulver	In einer weiteren Schüssel vermengen
300 g Kuhbonbons oder andere weiche Karamellbonbons	Kleinhacken und unter das Mehl mischen. Diese Mischung dann unter die Eier/Zuckermasse rühren (hier am besten mit Knethaken arbeiten)
	Den Teig entweder 2 Stunden in Frischhaltefolie eingepackt im Kühlschrank stellen und anschließend zu einer Rolle formen....
	Oder in Rollen formen und in Frischhaltefolie eingepackt im Gefrierschrank fester werden lassen.
	Jetzt kann man die Rollen in ca. 0,5 cm breite Scheiben schneiden und auf ein am besten mit Backpapier belegte Backbleche legen. Sie laufen beim Backen etwas auseinander und gehen etwas auf durch das Backpulver. Bei 180 Grad Umluft ca. 10 – 14 Minuten backen. Sie werden noch etwas weich aus dem Ofen kommen, härten aber noch etwas nach.