

# Ölder - Kugeln

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Plätzchen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

200	Gramm	Margarine
140	Gramm	Zucker
340	Gramm	Mehl
50	Gramm	Walnusskerne
100	Gramm	Dörr-Pflaumen
		Kristall-Zucker zum Bestreuen

## Anleitung:

Margarine und Zucker schaumig rühren. Walnusskerne und Pflaumen hacken und mit dem Mehl zur Margarine- Zuckermasse rühren. Da der Teig sehr weich ist, ihn teilen und jeweils auf ein mit Mehl bestäubtes Pergamentpapier geben. Mit dem Pergamentpapier eine Rolle von ca. drei cm Durchmesser rollen und mit dem Messer 0,5 cm breite Streifen schneiden. Aus jedem Streifen mit den Haenden Kugeln formen und auf ein gefettetes Backblech legen.

Bei ca. 200 Grad (Umluft ca. 175 Grad) 15 bis 18 Minuten in der oberen Haelfte des Backofens backen. Die Kugeln noch heiss in Zucker rollen.