

Vanille - Kugeln

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 4 Portionen

3		Eigelb
250	Gramm	Weizenvollkornmehl
100	Gramm	Butter
3 1/2	Essl.	Flüssiger Honig
1	Teel.	Weinstein-Backpulver
1	Teel.	Gemahlene Vanille

Anleitung:

Das Mehl mit dem Backpulver und der Vanille mischen. Die Butter mit dem Honig schaumig rühren. Nach und nach die Mehlmischung und die Eigelbe unter die Honig-Butter-Masse mengen. Den Teig zugedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Backblech mit Butter bestreichen. Aus dem Teig Kugeln in der Grösse kleiner Walnüsse formen, auf dem Backblech verteilen und auf der mittleren Schiene in etwa 10 Minuten hellgoldgelb backen. Die Vanillekugeln auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.