

Schmalznuesse (Fettness)

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Schweineschmalz
125	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1		Ei
250	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver

Anleitung:

Schweineschmalz, Zucker, Vanillezucker und Ei gut cremig rühren. Mehl und Backpulver unterrühren, Teig zu Rollen mit 3 cm Durchmesser formen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zu Kugeln formen, auf ein Backblech legen, mit einer Gabel etwas flach drücken und bei 180 Grad ca. 15 Minuten Hellbraun backen.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann