

Der Duft von frisch gebackenen Keksen liegt in der Luft....

Butterwölkchen

Für ca. 40 Stück

250 g weiche Butter
250 g Weizenmehl
6 g Backpulver
80 g gemahlene Mandeln
60 g Staubzucker
10 g Vanillezucker
40 g Vanillepuddingpulver

Die angegebenen Zutaten zu einem Teig verkneten.
10 min in den Kühlschrank stellen.

Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen und diese im vorgeheizten Backrohr bei 150°C Heißluft ca. 15 min backen.

Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.



Rezepttipp von Frau Ing. Johanna Schöllhammer, Dipl. Päd.