

„April“

Knäuel

Backofen 200°C, Heissluft 175°C
Ca. 20 Stücke

240 g Weissmehl (4 dl)
45 g Zucker (½ dl)
1 Eigelb
200 g Margarine



1 EL Vanillin-Zucker (½ heller fertiger Teig)
1½ EL Kakaopulver (½ dunkler fertiger Teig)

Mehl, Zucker, Eigelb und Margarine zusammenkneten. Den Teig halbieren.

In eine Teighälfte den Vanillin-Zucker und in die andere das Kakaopulver mischen.

Den Teig eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Teilen Sie jede Teighälfte und formen Sie ihn zu dünnen Rollen.

Drehen Sie zwei etwa 18 cm lange Rollen zusammen und formen Sie daraus Knäuel. Die Knäuel vor backen Im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Knäuel auf ein Backblech, bedeckt mit Backpapier, legen.

Die Knäuel ca. 12 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.



Copy right



КІА-МІА