

GUGELHÖPFLI

ergibt ca. 45 Stk. je nach Grösse der Förmchen



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen

Zutaten:

250 g Butter (weich)

6 Eier

250 g Zucker

2 Prisen Salz

1 EL Vanille-Zucker

3 dl Milch

500 g Mehl

2 KL Backpulver

Zubereitung:

rühren bis sich Spitzchen bilden

zugeben, rühren bis die Masse hell ist

beifügen, mischen

dazusieben, verrühren

Masse in vorbereitete Förmchen geben

Backen: ca. 20 Minuten bei 180° Heissluft



*Erlebnis
Nahrig*