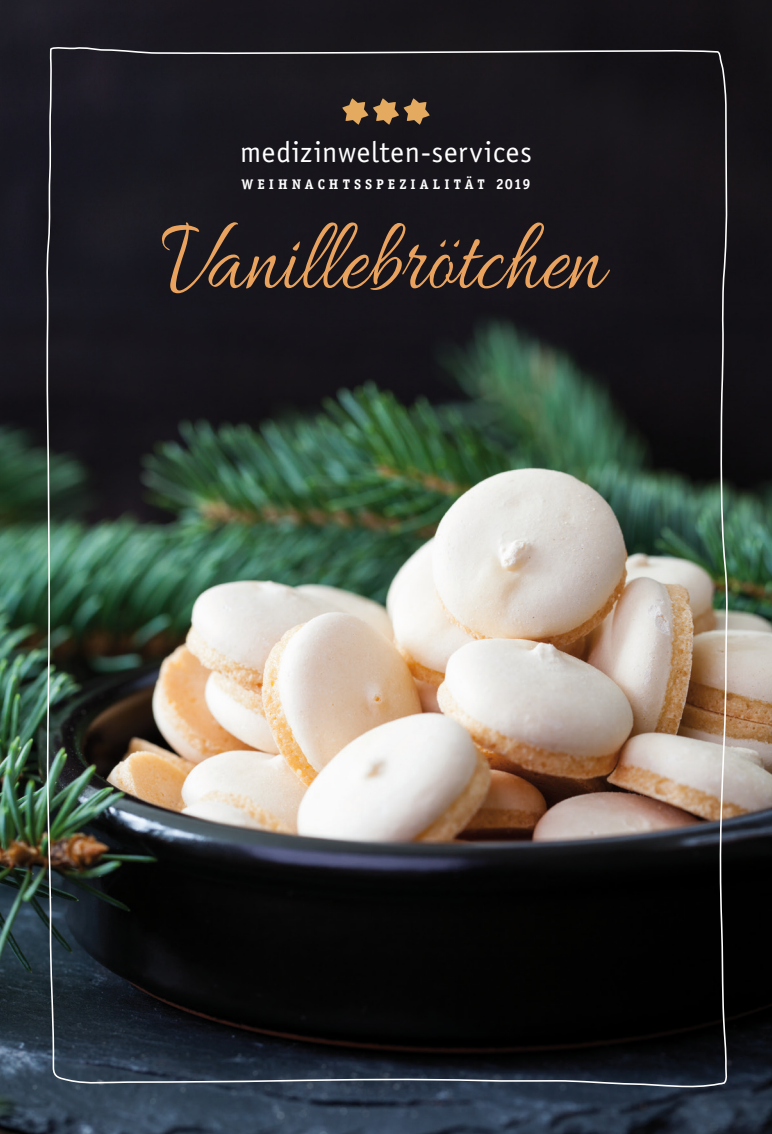
medizinwelten-services

WEIHNACHTSSPEZIALITÄT 2019

Vanillebrötchen



Vanillebrötchen

Circa 40 Stück

ZUTATEN

3 Eier
250 g Puderzucker
250 g Mehl
1 Päckchen Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Die Eier und den Puderzucker zu einer hellen Creme schaumig aufschlagen. Den Vanillezucker und das Mehl nach und nach unterrühren.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und mit einem kleinen Löffel Teighäufchen daraufsetzen. Diese sollen an der Oberfläche glatt fließen, dürfen aber nicht zerlaufen.

Über Nacht an einem kühlen Ort (nicht im Kühlschrank) ruhen und trocknen lassen. Dadurch werden die Plätzchen schön glatt und bekommen beim Backen ein „Füßchen".

Am nächsten Tag den Backofen auf 160 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen und die Vanillebrötchen auf der unteren Schiene circa 15 Minuten hellgelb backen.

Zuerst etwas auf dem Blech, anschließend auf einem Backgitter abkühlen lassen.

Und dann adventlich genießen.

medizinwelten*services*
Medical Content & Communication