



Deli Marc, Trinkessig

Apri Guezi

Rezept

Zutaten

½ TL Backpulver

100 g Butter

2 Eier

150 g Mehl

4 cl Deli Marc, Trinkessig

2 EL Rohzucker

2 Pck Vanillepuddingpulver

Zubereitung

1. Butter, Deli Marc und Ei mit dem Handmixer verquirlen.
2. In einer separaten Schüssel erst Puddingpulver, Backpulver und Mehl vermischen. Danach alle Zutaten zusammenlegen und zu einem Teig verarbeiten.
3. Teig in einen Spritzsack geben und Rondellen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.
4. Vanillegebäck im auf 180 Grad Celsius vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten goldgelb backen.