



Joghurtkekse

Description

Zutaten:

1 Ei
120 g Joghurt
50 ml Öl
40 g Zucker
270 g Mehl
1 TL Backpulver
Vanillezucker oder Vanilleextrakt
Salz

Zubereitung:

Zuerst den Joghurt in eine Schüssel geben, dann das Ei, das Salz und den Zucker dazugeben. Verarbeiten Sie die Masse gut mit einem Handrührgerät. Bis eine glatte, helle Creme entsteht.

Geben Sie das Öl hinzu und verarbeiten Sie es gut, dann geben Sie die Hälfte des gesiebten Mehls und das Backpulver hinzu und verarbeiten Sie es gut.

Wenn das gesamte Mehl absorbiert ist, fügen Sie das restliche Mehl hinzu und kneten Sie es gut durch, bis ein fester Teig entsteht.

Rollen Sie den Teig auf eine Dicke von etwa 2 cm aus.

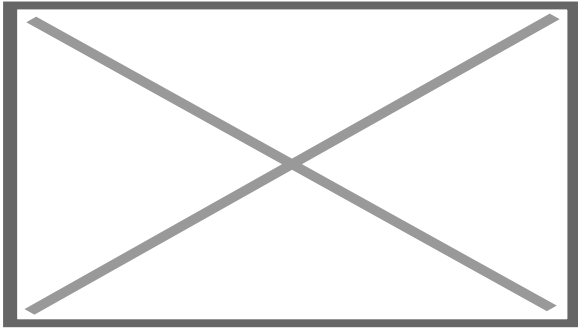
Stechen Sie den Teig mit einem Ausstecher in Scheiben aus.

Die Teigscheiben durch den Vanillezucker ziehen und den Kreis zu einem Halbmond falten, dann noch einmal in der Mitte falten, um eine kleine Rose zu formen.

Die kleine Rose durch den Vanillezucker ziehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Bei 180 °C etwa 15 Minuten in den Ofen schieben.

default watermark



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

August 8, 2022

Author

jeanny

default watermark