

Vanillezungen

Description

(für 50 Stück/1/0,5 P.)

Zutaten:

200 g Butter / **halbfett**

160 g Zucker / **Süßstoff**

Mark von 1 Vanilleschote

1 Prise Salz

1 Ei

4 EL Milch / **fettarm**

280 g Mehl

1 TL Backpulver

default watermark

Zubereitung:

1. Die Butter mit Zucker, Vanillemark und Salz schaumig rühren. Das Ei dazugeben und so lange rühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.
2. Die Milch darunter rühren. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
3. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, sieben und unter den Teig heben. Den Teig in eine Spritzbeutel mit Lochzylinder füllen.
4. Den Teig als fingerlange Streifen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech spritzen. Dabei auf genügend Abstand achten.
5. Die Vanillezungen im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 15 min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 45 min.

Pro Stück ca.: 32 kcal/134 kJ, 1 g E, 1 g F, 3 g KH

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juni 15, 2017

Author
jeanny

default watermark