

Wieslhofs Adventskalender 02. Dezember 2018

Unsere Spitzbuben alla Isidor:

200 gr. Butter

200 gr. Zucker

2 Eier

400 Mehl

1/2 Backpulver

Zitronenschale und Vanillezucker.

Die kalte Butter mit dem Zucker, Eier, Mehl, Backpulver und Vanillezucker zu einem Mürbteig verarbeiten (keine Sorge man muss ordentlich kneten), ca. 1/2 Stunde ruhen lassen, dann 0,5 cm ausrollen und bei 180 Grad im Backrohr für 8 Minuten backen. Dann mit Johannisbeergelee oder Aprikosenmarmelade füllen.

Gutes Gelingen und einen schönen 1.

Adventssonntag

Isidor