

Kuner, Thea Kochbuch Nr. 18

Professional

Jam Drops

Kuchen & Gebäck

Brot&Gebäck

Kekse

Süße Gerichte

Vegetarisch

Weihnachten

Winter

Zubereitung

Backblech mit Trennpapier belegen. Rohr auf 180 °C vorheizen. Mehl und Backpulver versieben. Thea, Zucker, Salz, Vanillinzucker und Zitronenschale schaumig rühren. Ei einrühren, Mehlmischung unterheben. Kleine Kugeln formen, auf das Backblech setzen, flach drücken und mit dem Finger in der Mitte eine Mulde drücken. Diese mit Marmelade füllen. Bei 180 °C auf mittlerer Schiene ca. 17 Minuten backen.



Zutaten

27 dag Mehl

1/2 TL Backpulver

26 dag feine Thea

20 dag Kristallzucker

Prise Salz

1 Pkg. Vanillezucker

Schale von 1/2 Zitrone,
abgerieben

1 Ei

5 dag Marillenmarmelade

5 dag Ribiselmarmelade

5 dag Ribiselmarmelade

5 dag Ribiselmarmelade