

Vanillebrötle

Zutaten:

500g Zucker

5 große Eier

2 Packungen Vanillezucker

450g Mehl

Wichtig: Alle Zutaten sollten die gleiche Temperatur haben!

Eier und Zucker gut schaumig rühren. Vanillezucker und das gesiebte Mehl untermischen. Mit einem kleinen Löffel oder einem Spritzbeutel kleine Häufchen auf das gefettete Backblech setzen und über Nacht trocknen lassen.

Am anderen Tag bei 160 °C auf der untersten Schiene ca. 18 Minuten backen.

Durch das Trocknen werden sie beim Backen oben hell, bleiben glatt und bekommen „Füßchen“

Tipp: Die Häufchen niemals auf Backpapier setzen, denn dann bekommen die Vanillebrötle keine „Füßchen“.