

Rosinenhäufchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebäck
Waffel

750 g Mehl
500 g Zucker
250 g zerlassene Butter
8 Eier
4 g Zimt gem.

Butter sahnig rühren, nach und nach Zucker, Eier und Zimt zugeben, zuletzt das Mehl unterheben. Aus dem Teig kleine Kugeln formen, über Nacht stehenlassen und dann im Eiserkucheneisen goldgelb ausbacken. Nach dem Backen sofort in ein Weinglas fallen lassen, dann rollen sie sich von selbst

Quelle: Annelene von der Haar: Das Kochbuch aus Ostfriesland, Westbevern 19