

## Schinkenhoernchen #2

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Gebaeck

Fritieren

Bayern

300 g Mehl

1 Vanillepudding

1/2 pk Backpulver

80 g Butter

100 g Zucker

2 Eier

Bittermandelöl

Zitronenschale; abgerieben

;Salz

Fett; zum Ausbacken

Vanillezucker; z. Bestäuben

Puderzucker; z. Bestäuben

\* QUELLE

-Landfrauen Boebrach

-erfasst von Petra Holzapfel

Alle Zutaten zu einem mürben Teig verkneten und eine Weile ruhen lassen. Dann gleichmäßig in kleine Stücke schneiden, zu langen Würsten drehen und aus jeweils 3 Streifen kleine Zöpfchen flechten. In heißem Fett schwimmend goldgelb backen.

Anschließend dick mit Vanille- oder Puderzucker bestäuben.