

SANDRA  THORSTEN GOTTWALD

LANGEWORTH 79

48 1 59 MÜNSTER

---

REZEPT

MÜNSTER, PFINGSTEN 2010

200 G BUTTER

200 G ZUCKER

1 PCK VANILLEZUCKER

4 EIER

500 G MEHL

1 PCK BACKPULVER

200 G GEMAHLENE HASELNÜSSE

1 25 ML MILCH

1 25 ML AMARULA

ZITRONENSAFT

DIE BUTTER MIT DEM ZUCKER, VANILLEZUCKER UND DEN EIERN SCHAUMIG SCHLAGEN. DAS MEHL MIT DEM BACKPULVER UND 1 50 G GEMAHLENE HASELNÜSSEN MISCHEN UND ABWECHSELND MIT DER MILCH UND DEM AMARULA IN DIE EICREME RÜHREN. EINEN SPRITZER ZITRONENSAFT HINZUFÜGEN UND EINEN GLATTEN TEIG HERSTELLEN.

DEN BACKOFEN AUF 1 60 GRAD VORHEIZEN. 60 MINUTEN MITTLERE SCHIENE

