

Backspaß zum

AbenteuerWanderPass

Gustl & Perla's Attersee-Attergau Abenteuerreise

Süßes Topfengebäck

250g Topfen (Quark)
1 Ei
40ml Öl
75g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
250g Mehl
1 Pkg Backpulver

Alles vermengen und zu einem glatten Teig rühren. Teigkugeln nehmen, in etwas Mehl wälzen, damit es nicht an den Händen kleben bleibt. Wie gewünscht formen und ggf. dekorieren.

Ergibt ca. 8 Stück.

Bei 180° 15-20 Minuten backen.

& Deko nach Wunsch (Rosinen, Nüsse, Zimt, Lebensmittelfarbe, Zuckerkugeln oder -guss, Schokoglasur ...)



Lasst es euch schmecken!

Mehr von Gustl & Perla findet ihr unter www.attersee-attergau.at!

ATTERSEE-ATTERGAU
salzkammergut