

Butterhupferl

ZUTATEN

560g Butter

700g Mehl

160g Puderzucker

4 Pck. Vanillezucker

2 Pck.
Vanillepuddingpulver

2 TL Backpulver

Puderzucker zum
bestreuen

ZUBEREITUNG

Für die Butterhupferl das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Dann Butter, Staubzucker, Vanillezucker und Puddingpulver hinzugeben. Die Zutaten vermengen und zu einem Teig kneten.

Etwa zwei Zentimeter große Stücke vom Teig abreißen, in der Hand nochmals kneten und zu Kugeln formen. Die Kugeln werden dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gesetzt.

Im vorgeheizten Rohr bei 150 Grad Umluft ungefähr 15 bis 20 Minuten backen. Danach die Kugeln im Zucker wälzen, solange sie noch warm sind. Wenn sie erkaltet sind, können sie nochmals bestreut werden.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachbacken!

