

Alm-Nussen

von Maria Wenig,
Urlaub beim "Wendlerbauer"
in Winkl



500 g Mehl
200 g Sauerrahm
150 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
3 Eier
2 Eigelb
1 P. Backpulver
1/2 Zitrone (Schale)

Fett zum Ausbacken

Eier, Zucker, Vanillinzucker schaumig rühren. Sauerrahm und abgeriebene Zitronenschale dazugeben. Zum Schluß das mit Backpulver gemischte Mehl unterheben.

Den Teig mit einem Eßlöffel abstechen und in heißem Fett backen.

Zum Schluß mit Puderzucker bestäuben.