

**Rezept der Woche: Verwuerelter**

**Zutaten:**

- 500g Mehl
- 3 Eier
- 125ml Sahne
- 125g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- Puderzucker
- Frittierfett



**Material:**

- große Schüssel
- großer Kochtopf
- Schöpfkelle
- Messbecher
- Waage
- Mixer

1



500g Mehl in eine Schüssel geben

2



1 Päckchen Vanillezucker hinzufügen

3



1 Päckchen Backpulver hinzufügen

4



3 Eier hinzufügen

5



125ml Sahne hinzufügen

6

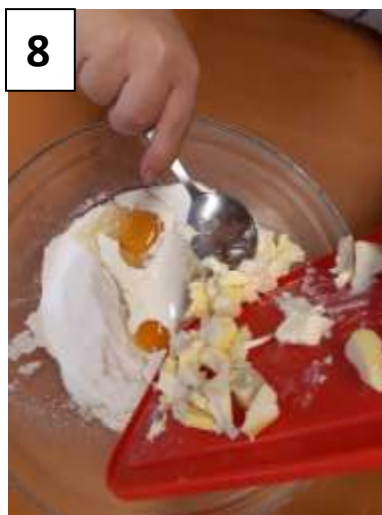


1 Prise Salz hinzufügen



7

Butter klein schneiden



8

Butter hinzufügen



9

Mixen



10

Teig mit den Händen kneten. Mehl hinzufügen, wenn er zu klebrig ist.



11

Arbeitsplatte mit Mehl bestreuen



12

Kleine Rollen formen



13

Einen Knoten machen



14

Fett erhitzen. Knoten ins Fett geben, bis sie braun sind.



15

Verwuerelter mit Puderzucker bestreuen