Rezept

ROSINENBUSSERLN

ZUTATEN

15 dag	Butter oder Margarine
20 dag	Staubzucker
1 Pkt.	Vanillezucker
3	Eier
30 dag	Mehl
0.5 Pkt.	Backpulver
1 Pkt.	PuddingpulverVanille
1 EL	Milch
10 dag	Rosinen
5 dag	grob gehackte Mandeln

Schale einer unbehandelten
halben Zitrone

GLASUR

6 dag	Schokolade
3 dag	Butter

ELISABETHS REZEPT

ZUBEREITUNG

Butter, Staubzucker, Vanillezucker, abgeriebene Zitronenschale nach und nach mit den ganzen Eiern vermengen und schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Puddingpulver Vanille versieben und mit der Milch in den schaumigen Abtrieb geben. Zum Schluß die Rosinen und Mandeln unterrühren.

Auf ein gefettetes, bemehltes Blech mit einem Teelöffel kleine Häufchen setzen, nicht zu nah aneinander und im vorgeheizten Backofen bei 175° ca. 20 Min. backen. Sofort vorsichtig vom Blech nehmen.

Für die Glasur die Schokolade mit der Butter im Wasserbad erwärmen und gut verrühren. Die ausgekühlten Rosinenbussern ganz oder halb mit Schokoladeglasur überziehen. Die Masse ergibt ca. 50 Busserln.