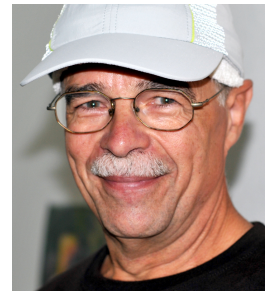


SPRITZGEBÄCK FÜR DREHWOLF

500 g	Mehl
160 g	Zucker
230 g	Fett, davon 60 ml Öl
3	Eier
2 Pck.	Vanillezucker
½ Pck.	Backpulver
125 g	Haselnüsse, gemahlen



Teig eine Stunde ruhen lassen, dann durch den Wolf drehen.

Backzeit:

Mindestens 15 Minuten bei 160-180 Grad Heißluft backen.

Guten Appetit!