



Benötige Zutaten

500 g **Premium Topfen**

500 g Zucker

16 EL Sonnenblumenöl

12 EL **Premium Alpenmilch**

900 g Mehl

3 Pkg. Backpulver

3 Eigelb

1 Aromat
Fläschchen (Zitronenbackaroma)

2 Pkg. Vanillezucker

Guss

3 Eiweiß

375 g Staubzucker

Russische Prjaniki

Schnell zubereitete Topfen-Kekserl

Anleitung

Alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Handmixer zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. Diesen zwei Stunden ruhen lassen. Danach kleine Kügelchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Etwas Abstand lassen, da die Kügelchen im Ofen noch etwas aufgehen. Im vorgeheiztem Backofen werden sie bei bei 180°C ca. 20 min gebacken, bis sie goldgelb werden. Auf einem Rost abkühlen lassen bevor sie mit Zuckerglasur bestrichen werden. Dazu das Eiweiß und den Staubzucker gut vermischen und mit einem Pinsel auf die Kekserl streichen.



SalzburgMilch

Ein Rezept aus
[Blog](#)