Nah&Frisch



Kuner, Thea Kochbuch Nr. 18 | Professional

Jam Drops

Kuchen & Gebäck | Brot&Gebäck | Kekse | Süße Gerichte | Vegetarisch | Weihnachten | Winter

Zubereitung

Backblech mit Trennpapier belegen. Rohr auf 180 °C vorheizen. Mehl und Backpulver versieben. Thea, Zucker, Salz, Vanillinzucker und Zitronenschale schaumig rühren. Ei einrühren, Mehlmischung unterheben. Kleine Kugeln formen, auf das Backblech setzen, flach drücken und mit dem Finger in der Mitte eine Mulde drücken. Diese mit Marmelade füllen. Bei 180 °C auf mittlerer Schiene ca. 17 Minuten backen.

Zutaten

- 27 dag Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 26 dag feine Thea
- 20 dag Kristallzucker
- Prise Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Schale von 1/2 Zitrone, abgerieben
- 1 Ei
- 5 dag Marillenmarmelade
- 5 dag Ribiselmarmelade
- 5 dag Ribiselmarmelade
- 5 dag Ribiselmarmelade