

Печенье "Айгуль"

Zutaten:

1,75 Tassen Mehl (Tasse=250 ml.)
1 Tasse Zucker
150 gr. Margarine zum Backen
3-4 Eier,(je mehr, desto luftiger)
Salz
Vanille nach Geschmack
1 Pck. Backpulver

Vorbereitung:

Eier mit Zucker richtig schlagen, bis Schaum entsteht, Salz, Vanille dazu geben. Dann flüssige Margarine, und Mehl mit Backpulver. Teig richtig mischen, Konsistenz - wie flüssiger Joghurt. Dann , löffelweise auf dem Backblech verteilen und bei 200 Grad bis Gold backen, etwa 10 Minuten. Fertige Kekse zusammen kleben.

Füllung: dickflüssige Creme, gekochte Kondensmilch (Сгущенка). Kann man auch Paradies Creme als Füllung nehmen. Schmeckt mit allem gut.