

Leibbäckerei

Geleebaker:

Zutaten:

1.25 kg Backmehl - 1 Teel. Backpulver
30 dkg Maizena
1.10 kg Bitter
60 dkg Staubzucker
Vanille - Zitrone - Röm (keine Eier!)

Zubereitung: Leibteig mit Abtrieb!

Bitter, Zucker u. Geleemadeszutaten gut schaumig rühren.

Mehl - Maizena u. Backp. auf ein Backblech sieben u. mit dem Abtrieb vermengen.

Kleine Kugeln formen, in der Mitte eine Vertiefung machen.

Diese nach dem Backen mit heißer, aufgekochter Marillenmarmelade ausfüllen

Kleine Menge:

50 dkg Backmehl
12 -- Maizena - 1 Teel. Backpulver
44 dkg Bitter
24 -- Staubzucker
Vanille - Zitrone - Saft