



## Benötigte Zutaten

500 g	Premium Topfen
500 g	Zucker
16 EL	Sonnenblumenöl
12 EL	Premium Alpenmilch
900 g	Mehl
3 Pkg.	Backpulver
3	Eigelb
1 Fläschchen	Aromat (Zitronenbackaroma)
2 Pkg.	Vanillezucker
Guss	
3	Eiweiß
375 g	Staubzucker

## Russische Prjaniki

### Schnell zubereitete Topfen-Kekserl

#### Anleitung

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