

Lustige Faschingsköpfe

Zutaten:

Für ca. 12 Stk:

200 g Mehl (glatt), 1 TL Backpulver, 50 g Zucker, etwas Zitronenschale,
¼ TL Cardamom (gemahlen), 130 g Topfen, 1/16 l Öl, 1/16 l Milch,
20 g zerlassene Butter zum Bestreichen, 50 g Rohrzucker (oder Kristallzucker)
zum Bestreuen

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Zucker, Zitronenschale und Cardamom vermischen. Topfen mit Milch und Öl glatt rühren und unter das Mehl geben. Den Teig rasch zusammen kneten und dann gleich ca. 1,5-2 cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen. Mit kleineren Ausstecher Augen und Mund ausstechen. Die Faschingsköpfe auf ein vorbereitetes Backblech legen und bei 170°C ca. 15- 20 Minuten hell backen. Noch heiß mit zerlassener Butter bestreichen und mit Rohrzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!