

# Zitronencrinkles



DER  
STEIRER  
Bad Waltersdorf  
HOF

## Zutaten:

4 EL Sonnenblumenöl  
2 Eier  
180 g Zucker  
1 TL flüssiges Vanilleextrakt  
Schale von 1 Bio-Zitrone  
150 g Mehl  
100 g Maismehl  
1 TL Backpulver  
2 Msp. Kurkuma  
1 Prise Salz  
ca. 50 g Staubzucker zum Wälzen



## Zubereitung:

Öl und Eier mit dem Mixer sehr schaumig aufschlagen.

Zucker, Vanilleextrakt und Zitronenschale zufügen und kurz weitermixen.

Beide Mehlsorten, Salz, Kurkuma und Backpulver mischen und untermixen, bis eine dickcremige, kompakte Masse entsteht. Diese für ca. 2 Stunden kalt stellen.

Backofen auf 180°C vorheizen.

Staubzucker auf ein Teller sieben.

Aus der Masse ca. ½ TL große Kugeln herausstechen, im Staubzucker wälzen und mit den Handflächen zu kleinen Kugeln formen.

Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, etwa 8-10 Minuten backen und danach auskühlen lassen.

*Gutes Gelingen wünscht*

*Sandra Brünner*