

# Vanilleschnecke



Bild und Rezept von Ulrike Holzenleuchter

## **Zutaten und Zubereitung**

500g Mehl  
250 ml Milch  
70 g Zucker  
70 g Butter  
2 Eier M  
1/2 Päckchen. Hefe  
1 Vanillezucker

Alles 15 min rühren lassen, halbe Stunde ruhen. Ausrollen und mit der kalten Vanillecreme von Oetker bestreichen. Rollen und Stücke schneiden und in die Form schlichten. Ofen auf 180 Grad 30 min. backen 😊 ☺