

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 schichten. Ofen auf 180 Grad 30 min. backen 😊 ☺