

# Puddingbusserl Kipferl



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Monika Pintarelli

## **Zutaten:**

150 g Butter zimmerwarm  
50 g Staubzucker  
1 Vanillezucker  
180 g Mehl  
1 TL Backpulver  
Prise Salz  
1 Packung Puddingpulver  
Vanille  
Deko: Nougat/Silberperlen

## **Zubereitung:**

Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Salz schaumig rühren (Flexielement), Puddingpulver dazurühren.

Mehl /Backpulver mischen und unterheben.

Kleine Kugeln / Kipferl formen und bei 170 Grad Heißluft ca. 20 Minuten backen.

Beliebig mit Nougat und Silberperlen verzieren .

Gutes Gelingen