



Dauer: Mittel
Kategorie: Backrezepte Vegetarisch
Saison: Weihnachten
Für: 8 Stück
Verfasst von: Lungauer Kochwerk

## Zutaten

420 G	Weizenmehl
100 G	Feinkristallzucker
1 PKG	Backpulver
1 PKG	Vanillezucker
250 G	Topfen
30 ML	Milch
30 G	zerlassene Butter

Rosinen zum Verzieren

## Zubereitung

- 1. Alle Zutaten nacheinander in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer mit Knethaken zu einem mittelfesten Teig verarbeiten.
- 2. Backrohr auf 180 Grad Heißluft vorheizen.
- 3. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben, nochmals kurz durchkneten und in acht gleich große Stücke teilen (wiegen).
- 4. Jedes Teigstück zu einer Rolle formen und nach 1/3 ein bisschen eindrücken (Hals abteilen).
- 5. Kopf oben einschneiden Hörner, Arme und Beine einschneiden, Nase mit einer Schere einschneiden und mit Rosinen verzieren.
- **6.** Auf ein Backblech legen, mit Ei bestreichen und ca. 20 Minuten backen.