Gewürzkugeln



Zutaten:
50 g Butter
125 g Zucker
3 Eier
1 Prise Salz
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Teelöffel Zimt
1 Messerspitze Muskat
250 ml Milch

Außerdem:
Fett zum Ausbacken
Zimtzucker

Zubereitung:
Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, Eier nach und nach zufügen. Salz mit Mehl, Zimt, Muskat und Backpulver mischen, und abwechselnd mit der Milch in die Buttermasse sieben.
Den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.
Danach sticht man mit einem Teelöffel Teigkugeln ab und backt sie in heißem Fett schwimmend goldbraun aus.
Die Kugeln abtropfen lassen und in Zimtzucker rollen.