

# Advent

## F R U C H T - H Ä U F C H E N

### Zutaten:

200 g Butter, 125 g Zucker, 1 Vanillin-Zucker, 1 Eigelb, 1 Zitrone (ungespritzt), 250 g Mehl, 2 EL Milch, 100 g Mandelstifte, 100 g Rosinen, 100 g Zitronat, fein gewürfelt, 50 g Orangeat, fein gewürfelt, Puderzucker

### Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Zucker, Eigelb und geriebene Zitronenschale nach und nach hinzufügen. Das Mehl auf die Masse sieben und mit Mandeln, Rosinen, Zitronat und Orangeat vorsichtig unterheben. Teighäufchen auf ein gefettetes Backblech setzen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten backen. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.