

Weißweingugl

mit weißer Schokolade
& Amarettini

DRIN IST:
Mehl | Salz
Mandeln
brauner Zucker
Amarettini
weisse Schokolade
Backpulver

SELBST HINZUFÜGEN:
55g Butter, 1 Ei, 40ml Weißwein

alle trockenen Zutaten mischen
weiche Butter, Ei + Wein hinzu-
geben, alles vermengen, in
Miniguglförmchen füllen
für ca.10min bei 180°C backen

...nachbacken?
www.thüringen-verzaubert.de

ausdrucken & ausschneiden

nachdem Füllen der Flasche
an der Backmischung befestigen

