

# Muuzemändelkes

## **Dat mott man hann:**

- ❖ ½ Ponk Mäel
- ❖ 2 TL Backpulver
- ❖ 125 gr. Klätschki-es
- ❖ 150 gr. Zucker
- ❖ 50 gr. Marjarine
- ❖ 2 Eier
- ❖ 100 gr. Puderzucker
- ❖ 1 Ponk Plantefett (z.B. Palmin)
- ❖ 2 Droppe von e kle Fläschke Aroma von Bettermandele
- ❖ ½ kle Fläschke Aroma von Rum

## **Dat mott man donn:**

- ❖ Dä janze Kroom en en Komp donn on dann menge on knete, domöt dat enne Deesch jöv.
- ❖ Dat Plantefett en enne Pott donn on heet make, böss dat flüssisch es.
- ❖ 2 klene Läepel jänenanger halde on domött uut dä Deesch Bällkes afstäeke on en däm Plantefett schwämme loote, böss de Bällkes schön bruun send.
- ❖ Mött enne Schäpp-Laepel de Bällkes uut dat heete Plantefett schöppe, op enne möt Küekerolle-Papier afjedekte Teller donn, domöt dat Fett aufdroppe kann.
- ❖ Et Letz die Muuzemändelkes op enne jru-ete Teller odder en Plaat donn on möt dä Puderzucker bestreue.