

Fluxkompensator - Kugeln

Zutaten:	60g	Butter
	2	Eier
	100g	Zucker
	2Pck	Vanillezucker
	180g	Mehl
	½ Tel.	Backpulver
	2Eßl.	Naturjoghurt
	1	Priese Salz

Zubereitung:

Die Butter in einem Topf zerlassen. Den Topf mit einem Teller oder Deckel abdecken.

Eier, Zucker, Vanillinzucker und Salz in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät ca. 5 Minuten schaumig schlagen.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und einrühren.

Die flüssige Butter und den Joghurt gut unter den Teig heben.

Jetzt wird der fertige Teig mit zwei Teelöffel in die Mulden des Fluxkompensator (Pop Cake Maker) gegeben und gold-/gelb ab gebacken.

Nach dem Abkühlen werden die Fluxcompensator - Kugeln mit etwas Kuvertüre oder Puderzucker verziert.