

Bei uns dürfen **Schwäbische Wibeles** zur Adventszeit nicht fehlen, auch wenn wir aus Bayern sind ;)

### Rezept

Dafür benötigst du:

2 Backbleche, weiche Butter zum einfetten der Bleche, Spritzbeutel (D 4-6mm)

Teig:

150g Puderzucker

2 Eier

150g Weizenmehl

2 TL Vanillezucker

Vorbereitung:

Am Vortag die Backbleche einfetten.

Den Puderzucker in eine große Schüssel sieben. Eier hinzugeben und mit dem Handrührer / Küchenmaschine 7-8 Minuten sehr schaumig rühren.

Das Mehl auf die Eiermasse sieben und vorsichtig von Hand mit einem großen Schneebesen unterheben.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Jeweils zwei erbsengroße Teigkleckse mit dem Spritzbeutel aneinander setzen, sodass die typische Wibeles-Form entsteht.

! Wibeles nicht auf Backpapier spritzen, sonst kleben sie fest.

Die Wibeles über Nacht ohne Abdeckung stehen lassen damit sie an der Oberfläche antrocknen.

Am nächsten Tag den Backofen auf 140°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Wibeles nacheinander, mittig 12-14 Minuten backen. Am Ende beobachten damit sie nicht zu dunkel werden und lieber früher raus nehmen.