



Spezialität aus dem Gastkanton Schwyz



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen

SCHWYZER BATZEN

Zutaten:

3	Eier
2	Eigelb
250g	Butter
250g	Zucker
	Zitronensaft
500g	Mehl
etwas	Butter

Zubereitung:

Eier, Eigelb, Butter und Zucker zusammen schaumig rühren.

Einige Tropfen Zitronensaft begeben und langsam das Mehl darunter ziehen.

Kugeln von etwa 2 cm Durchmesser formen und auf ein gut gebuttertes Kuchenblech setzen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 bis 200 Grad etwa 10 Minuten backen.

