

Husarenkrapfen/Husarenbusserl/Engelsaugen

Menge	Zutaten	Zubereitung
2	Eier	trennen. Eigelb mit
140g 1 P.	Butter Vanillezucker	und schaumig rühren
170 g	Mehl	zugeben und unterrühren.
		Teig kalt stellen oder einfrieren-
		Hände bemehlen und walnussgroße Kugeln formen, mit dem Kochlöffel in die Mitte ein Loch drücken, auf mit Backtrennpapier belegtes Backblech setzen.
100 g	Marmelade	mit einem kleinen Löffel in die Plätzchenlöcher geben. Bei 140 Grad Heißluft 10 Minuten backen.

Schneeflöckchen

Menge	Zutaten	Zubereitung
80 g 2 P. 200 g 120 g	Puderzucker Vanillezucker Kartoffelmehl Mehl	mischen und auf ein Backbrett oder die saubere Arbeitsfläche geben.
200 g	Butter	in kleinen Flöckchen auf dem Mehl verteilen, mit dem Backmesser hacken und mit dem Händen zu einem Teig verkneten. Teig kalt stellen.
		Walnussgroße Kugeln formen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech geben, mit einer Gabel etwas flach drücken.
		Bei 155 Grad Heißluft 12 Minuten backen. Die Schneeflöckchen sollen hell bleiben. Nach dem Abkühlen mit
	Puderzucker	besieben.