

SÜSSE HÄPPCHEN

RAHM-TÖRTCHEN

*Teig: 100 g Planta-Pflanzenmargarine
100 g Rahmquark, 100 g Mehl, 1/2 Teelöffel Salz*
Zutaten rasch zusammenkneten, auswallen, Förmchen damit auslegen.

*Füllung: 1 dl Rahm, 2 dl Milch, 2 Eier
2 Eßlöffel Zucker*

Alles zusammen verrühren, Förmchen $\frac{3}{4}$ hoch damit füllen und mit vorwiegend Unterhitze etwa 15 Minuten backen.

HAHNENKÄMME

*1 Paket Blätterteig
Füllung: 100 g geriebene Haselnüsse, 1 Eigelb
2 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Zimt
1 Eßlöffel helles Paniermehl
Eigelb zum Bestreichen*

- Blätterteig zu Rechteck von 20×40 cm auswallen, in 8 Quadrate schneiden.
- Von der Füllung Streifen auf jedes Teigstück legen, Rand mit Eigelb bestreichen, Quadrate zu Rechtecken überschlagen, gut zusammendrücken. Kante ein paarmal einschneiden, mit Eigelb bestreichen, zu Kämmen biegen, auf

benetztes Blech setzen und im gut heißen Ofen etwa 15–20 Minuten goldgelb backen.
Füllung: Haselnüsse kurz rösten. Eigelb mit Zucker, Zimt und Paniermehl vermischen, Nüsse darunterrühren.

MANDELBECKELI

*1 Paket Blätterteig, Eigelb zum Bestreichen
Füllung: 2 Eßlöffel Planta-Pflanzenmargarine
4–5 Eßlöffel Zucker, 2 Eier
Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone
150 g geschälte, geriebene Mandeln*

- Förmchen mit Blätterteig auslegen, mit Gabel stechen, je 1 Eßlöffel Mandelmasse einfüllen.
 - Rand mit Eigelb bestreichen, mit Teigplätzli überdecken. Mit Gabel stechen, mit Eigelb pinseln und im mittelheißen Ofen während etwa 20 Minuten backen.
- Füllung: Planta und Zucker schaumig rühren, Eier damit vermischen, Zitronenabgeriebenes, Saft und die Mandeln daruntermischen.*

APRIKOSENTASCHEN

*1 Paket Blätterteig, 2 Eigelb
halbe Aprikosen, Aprikosen-Konfitüre*
• Blätterteig dünn auswallen, in Quadrate von

10×10 cm schneiden, mit Eigelb bestreichen und mit je 2 Aprikosenhälften belegen.

- Je zwei Teigecken zur Mitte überschlagen, gut andrücken, mit Eigelb bestreichen und in 10–15 Minuten im ziemlich heißen Ofen goldgelb ausbacken.
- Das noch heiße Gebäck mit etwas erwärmter Aprikosen-Konfitüre bestreichen.

QUARKSTRUDEL

*1 Paket Blätterteig, 2 Eßlöffel Paniermehl
Füllung: 250 g Quark, 2 Eigelb, 3 Eßl. Zucker
Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone
3 Äpfel, Eigelb zum Bestreichen*

- Blätterteig zu großem Rechteck auswallen. In der Mitte einen breiten Teigstreifen mit Paniermehl bestreuen.
- *Füllung:* Quark mit Eigelb, Zucker, Zitronensaft und abgeriebener Schale verrühren. Äpfel schälen, fein scheibeln, daruntermischen. Masse auf den mit Paniermehl bestreuten Teigstreifen verteilen.
- Seitliche Teigstreifen darüberschlagen, Strudel mit Eigelb bestreichen, alle 2–3 cm quer einschneiden und im heißen Ofen während etwa 20 Minuten goldgelb backen. In breite Streifen schneiden.

PLANTA-BREZELN

*250 g Mehl
150 g Planta-Pflanzenmargarine
4 Eßlöffel Zucker, 2 große Eigelb
Eigelb zum Bestreichen, Hagelzucker*

- Mehl, Planta, Zucker zusammen fein reiben. Eigelb dazumischen und kurz zusammenkneten. Etwas ruhen lassen.
- Kleinfingerdicke Rollen drehen, zu Brezeln formen. Aufs Backblech setzen, mit Eigelb bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und bei Mittelhitze hellgelb ausbacken.

