

# 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  $20 \times 40$  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 bepinseln und im mittelheissen Ofen während etwa 20 Minuten backen. In breite Streifen schneiden.

*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 erwärmerter 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 darüberüberschlagen, 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.

