**Husarenkrapfen**

Gerührten Mürbteig herstellen:
**140g Butter, 70g Zucker, 1 Ei** ----schaumig rühren
**250g Mehl** - zugeben, kurz kneten und kaltstellen.
Kugeln formen und Grübchen eindrücken.
**Eigelb**-- Kugeln bestreichen
**50g Hagelzucker** oder **50g gehackte Mandeln** ---Kugeln bestreuen.
**Rote Marmelade** (kein Gelee) – Vertiefung damit füllen und bei 190 bis 200 Grad goldgelb backen.
Erkalten lassen. Je nach Geschmack Marmeladenfüllung mit **Puderzucker-Arrakglasur** bestreichen.

**Schokoladenbrot**

**250g Butter
250g Zucker
6 Eier Schaummasse** rühren **250g geriebene Schokolade
250g geriebene Mandeln
100g Mehl
3 El. Rum** in Schaummasse unterrühren, auf gefettetes Blech streichen.
Bei 180 Grad ca. 25 Min. backen. Noch heiß in Streifen oder Würfel schneiden. Erkalten lassen. **Schokoglasur** --- schmelzen, und auf gebackenen Teig streichen. Evtl. mit **buntem Zucker** verzieren.

**Vanillekipferl**

**250g Mehl
80g Puderzucker
2 Eigelb
Vanille u. 1 Pr. Salz
150g Mandeln (geschält und gemahlen)
150g Butter** aus allen Zutaten Mürbteig kneten, kaltstellen.
Unterlage mit **Mehl** bestäuben, Rolle formen, Scheiben herunterschneiden und wieder Rollen formen. Biegen, auf Backpapier 10 Min. bei 200 Grad backen. Noch warm in einer Mischung von **Puderzucker und Vanillezucker** wälzen.

****

**Butterplätzchen bzw. Butterblumen**

**150g Butter
150g Zucker
2 Eigelb
Vanillezucker
250g Mehl** Mürbteig kneten und kaltstellen.
Messerrückendick auswellen und Formen ausstechen. Bei 190 Grad goldgelb backen.
In **Zimtzucker** wenden oder vor dem Backen mit **Eigelb** bestreichen und mit **Hagelzucker** oder **buntem Zucker** bestreuen.

**Olgaringe**

Gebröselten Mürbteig herstellen:
**500g Mehl
250g Zucker
Vanille** oder **Zitronenschale gerieben**
**250g Butter** alles schnell zusammenkneten, kaltstellen. Teig messerrückendick auswellen. Die Hälfte als runde Plätzchen ausstechen, die andere
Hälfte als Ring ausstechen. Bei 190-200 Grad goldgelb backen.
**Rote und gelbe Marmelade**----- das untere Plätzchen damit besteichen, den Ring daraufsetzen.
Mit **Puderzucker** bestreuen. Es können auch Sterne oder Herzen ausgestochen werden.

**Zimtsterne**

**4 Eiweiß** (130-150g) Eischnee schlagen
**Etwas Zitronensaft** zugeben
**300g Puderzucker** löffelweise unterrühren, ca.5 El. Davon wegnehmen und kaltstellen
**2 Tl. Zimt** und **400g gem. Nüsse oder Mandeln** --- in Schaummasse untermengen.
Auf Arbeitsfläche **Puderzucker** sieben.
Teig portionsweise ca. ½ bis ¾ cm dick auswellen. Sterne sparsam ausstechen.
Auf gefettetem Backblech setzen und mit zurückgehaltenem **Eiweißschnee** bestreichen. Sollte der Guss zu dick sein, evtl. mit ein **paar Tropfen Rum** verrühren. Bei 130-150 Grad langsam backen (eher trocknen) - Backzeit ca. 30 Minuten. Guss soll weiß bleiben.
Sollte der Guss nicht reichen, 1 Eiweiß mit 100g Puderzucker schaumig schlagen und auf die Sterne streichen.