



Hefekleingebäck

- ⇒ Hefeteig von 500 g Mehl herstellen und 30 Min. gehen lassen
- ⇒ portionsweise dünn auswellen, füllen (siehe unten)
- ⇒ formen (siehe Möglichkeiten auf Blatt 2), 30 Min. gehen lassen
- ⇒ evtl. mit Eigelb bestreichen und backen: 200°C ca. 25 Min.

Quarkfülle:

Menge	Zutaten	Zubereitung
30 g 50 g 1 2 250 g	Butter Zucker Vanillezucker Eier Quark	→ schaumig rühren } zugeben und glattrühren

Nussfülle:

Menge	Zutaten	Zubereitung
100 g 70 g 2 EL 1	gemahlene Nüsse Zucker Sahne Ei	} alle Zutaten zusammen vermischen

Mohnfülle:

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 Pck. 1 40 g 80 g 50 g	backfertiger Mohn Ei Nüsse Rosinen zerlassene Butter	} alle Zutaten zusammen vermischen

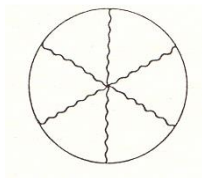
Apfelfülle:

Menge	Zutaten	Zubereitung
3 50 g 2 EL 1 Msp.	Äpfel Rosinen Zucker Zimt	→ waschen, schälen, raspeln } zugeben

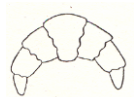
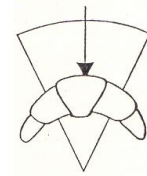
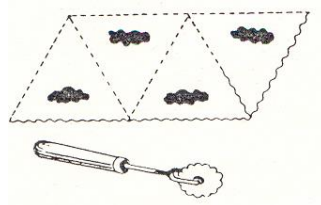


Formvariationen für Kleingebäck aus Hefeteig (auch Quark-Öl-Teig oder Blätterteig)

Hörnchen:



oder



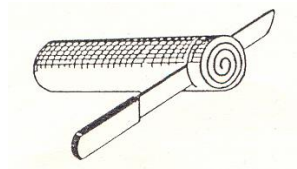
Hahnenkämme:



Formen von Hahnenkämmen

ca. 12 cm große Quadrate ausradeln,
mit Eigelb bestreichen. 2 TL Fülle in die
Mitte setzen und zusammenklappen.
An der offenen Längsseite 4 mal 1 cm
tief einschneiden

Schnecken:



Puderglaser

Menge	Zutaten	Zubereitung
200 g 2 EL 2 EL	Puderglaser lauwarmes Wasser Zitronensaft	→ sieben Flüssigkeit nach und nach zum Zucker geben, bis ein leicht fließender, glänzender Brei entsteht