

Aprikosenringe

(<http://freenet-homepage.de/Papito/Rezepte.html#Knusper>)

Zutaten:

400g Mehl

250 g Butter

120 g Zucker

3 Eigelb

1 Zitronenschale

1 Glas Aprikosenmarmelade

1 Pck. Puderzucker

Zubereitung:

Ofen auf 190°C vorheizen.

Einen gehackten Teig zubereiten und eine Std. kühlstellen. Nicht zu dünn ausrollen. Plätzchen und Ringe ausstechen. 15-20 Minuten backen. Aprikosenmarmelade erwärmen und die Plätzchen damit bestreichen. Die mit Puderzucker bestreuten Ringe daraufsetzen.

Knusperplätzchen

Zutaten:

250 g Butter

125 g Zucker

2 Eier

1 Pck. Vanillezucker

350 g Mehl

1/2 Pck. Backpulver

200 g Cornflakes

100 g gehackte Vollmilchschokolade

Zubereitung:

Ofen auf 180 ° C vorheizen.

Aus Butter, Zucker, Eier, Vanillezucker, Mehl und Backpulver einen Rührteig herstellen. Cornflakes und Schokolade untermischen. Kleine Bällchen auf ein Backblech setzen und 15-20 Minuten backen.