



WICHTELMÜTZEN

ZUTATEN FÜR CA. 8 STÜCK:

1 Ei
1 Eigelb
150g Magerquark
7 EL Milch
6 EL Sonnenblumenöl
300g Mehl
100g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Backpulver
wer will Schokotropfen

Topping:

100g Kuvertüre
bunte Streusel
oder Zuckerschneeflocken
oder Zuckersterne

SO GEHTS:

Ein Ei mit dem Quark, 6 EL Milch und Öl verrühren. Danach Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Backpulver unterkneten bis es ein glatter Teig ist. Wer möchte, kann jetzt die Schokotropfen unterheben.

Vom Teig 8 kleine Kügelchen formen und etwas platt drücken. Den restlichen Teig in ca. 8 Teile teilen und zu Dreiecken formen, ein wenig flach drücken und die Spitze etwas biegen. Auf ein Backblech (Backpapier nicht vergessen) legen. Ein Eigelb mit 1 EL Milch verrühren und die Mützen dünn bestreichen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen und dann die Wichtelmützen ca. 15 min backen.

Mützen auskühlen lassen. Kuvertüre schmelzen und die Mütze einmal in die Schokolade tauchen. Dabei den Mützenrand frei lassen. "Bommel" anbringen, mit Zuckerdekor bestreuen.



ORIGINAL-REZEPT VON

