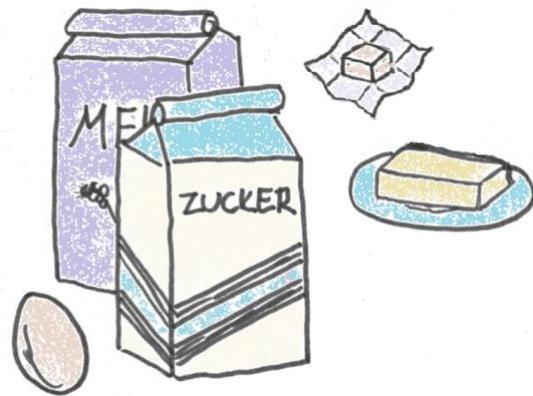


## Stutenkerle

### Zutaten:

500g	Weizenmehl
60g	Zucker
60g	weiche Butter
200ml	lauwarme Milch
1	Ei
1 Würfel	frische Hefe
1 Prise	Salz



Eigelb und 2 EL Milch zum Bestreichen

Rosinen und Tonpfeifen zum verzieren

1. Mehl, Zucker, Butter, Milch, Hefe, Ei und Salz in eine Schüssel geben und gut verkneten. Den Teig mindestens eine Stunde lang an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Den Teig nochmals gut durchkneten und die Stutenkerle formen oder aus dem 1cm dick ausgerollten Teig ausschneiden oder ausstechen.
3. Die Stutenkerle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt noch einmal 20 Minuten gehen lassen.
4. Mit Rosinen als Augen und Knöpfe verzieren, die Tonpfeife auflegen und einen Arm darüber klappen.
5. Den Stutenkerl mit der Mich-Eigelb-Mischung bestreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 15-20 Minuten goldbraun backen.
7. Abkühlen lassen und am besten recht frisch verteilen und vernaschen.

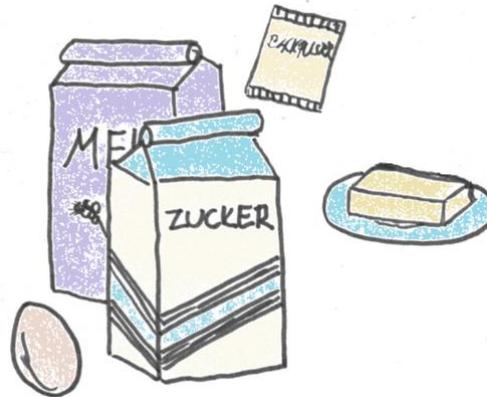


## Knusprige Haferkekse

### Zutaten:

120g	Butter
120g	Zucker
90g	feine Haferflocken
80g	gehackte Mandeln
80g	Mehl
1	Ei
1 Päckchen	Vanillezucker
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz

(optional: eine Prise Zimt oder Kardamom)



1. Butter in einem Topf vorsichtig schmelzen, aber nicht braun werden lassen.
2. Zucker, Vanillezucker, Ei und Salz hinzugeben und alles mit einem Schneebesen schaumig rühren.
3. Die restlichen Zutaten hinzugeben und alles gut vermischen.
4. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Mit feuchten Händen kleine Kugeln formen und diese mit genügend Abstand auf das Blech setzen (ca. 12 Stück pro Blech – die Kugeln laufen beim Backen auseinander und werden zu flachen Plätzchen).
5. Auf mittlerer Schiene bei 180 Grad 10-12 Minuten Backen. Sie sollten nur leicht braun werden.
6. Die noch heißen, weichen Kekse vorsichtig vom Blech schieben und abkühlen lassen. Dann entweder gleich wegnaschen oder in einem gut schließenden Behälter aufbewahren, damit sie knusprig bleiben.

