

Wiener Pfaffenhütchen

Pro Stück ca. 80 Kalorien:

Zutaten für ca. 60 Stücke:

200 g Butter oder Margarine, 2 Eier, 3 Eigelb,
250 g Puderzucker, 500 g Mehl, 1/2 Pck.

Lebkuchengewürz, 1/2 Tasse Pflaumenmus,
1 Eigelb zum Bestreichen.

Geschmeidiges Fett cremig rühren, Eier, Eigelb und Puderzucker untermischen. Mehl dazusieben und mit Lebkuchengewürz unterkneten. 1-2 Std. kalt stellen, danach auswellen und Dreiecke (Kantenlänge jeweils 6 cm) ausschneiden. Dreiecke mit Pflaumenmus belegen und Ecken darüber schlagen. Mit Eigelb bepinseln und auf bemehltes Backblech setzen. Pfaffenhütchen im auf 175 Grad (Gas Stufe 2) vorgeheizten Backofen ca. 18 Min. backen. (Porzellanform gesehen bei „Häusle am Markt“, Offenburg.)