

Spaneln

Zutaten: ca. 250 g Mehl, 2 Eier, 50 g Butter, 3 Löffel Milch, 3 Essl. Zucker, 1 Vanillezucker und 1 Prise Salz, zum Ausbacken Butterschmalz.

Aus den Zutaten einen weichen Nudelteig kneten, bis er glatt und glänzend ist und nicht mehr klebt. Den Teig ca. ½ Stunde unter einer Schüssel ruhen lassen.

Das Nudelbrett mit Mehl bestäuben und den Teig so dünn wie möglich ausrollen. Er sollte fast durchsichtig sein, dann ca. 3-5 cm große Rechtecke oder Rauten ausradeln. Auf der Herdplatte in heißem Butterschmalz die Spaneln bei mittlerer Hitze unter wenden goldgelb backen. Das Fett abtropfen lassen und beidseitig mit Puderzucker bestreuen.

Pfeffernüsse

Zutaten: 250 g Roggenmehl, 50 g Weizenmehl, 60 g Zucker, 75 g Honig, 60 g Sirup, 1 Ei, 100 g Butter, ½ Teelöffel Pfeffer (je nach Schärfe), 1 Prise Salz, 1 Teelöffel Backpulver, ¼ Päckchen Lebkuchengewürz und etwas Wasser.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zusammenkneten, wenn der Teig zu fest wird, etwas Wasser zugeben. Den Teig danach ca. ½ Stunde ruhen lassen. Dann fingerdicke Rollen formen und mit dem Messer 1 ½ bis 2 cm lange Stücke schräg abschneiden und einzeln auf ein gefettetes Backblech legen. 15-20 Min. bei 200 Grad hellbraun und resch backen.