

Rezepte aus dem Museum

## Schmalzlaibchen

220 g Mehl Typ 405  
2 Eidotter  
70 g Schmalz  
70 g Butter  
Vanille  
Ei zum Bestreichen  
Gehackte Nüsse zum Umhüllen

Einen Teig verarbeiten. Dann kleine Laibchen machen, die in der Mitte mit Johannisbeermarmelade gefüllt werden. Mit Ei bestreichen und mit gehackten Nüssen bestreuen, backen.



Rezepte aus dem Museum

## Rosinenküchlein

(von alten Rezepten Frau Blanka)  
250 g Mehl Typ 405  
120 g Puderzucker  
120 g Butter  
100 g Rosinen, mit Rum eingeweicht  
2 Eier  
Prise Salz, 3 Löffel Wasser

Butter, Zucker und Ei zum Schaum rühren. Mehl, Salz, Wasser und Rosinen zugeben. Einen Teig machen und mit Löffelchen auf ein gefettetes und mit Mehl bestreutes Backblech kleine Häufchen legen. Rosig backen und gekühlte Küchlein mit Puderzucker bestreuen.

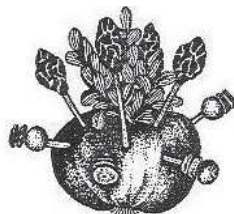


Rezepte aus dem Museum

## Kokosplätzchen

300 g Kokosraspel  
200 g Butter  
1 Pck. Vanillezucker  
150 g Puderzucker  
300 g Mehl Typ 405  
200 g Mehl doppelgriffiges Mehl  
1 Ei  
2 Eidotter  
2 Löffel Milch

Alle Zutaten verrühren und den Teig gut verarbeiten. Durch einen Wolf kleine Stücke formen. Gebackene Stücke mit Schokolade verzieren.



Rezepte aus dem Museum

## Dekorierte Lebkuchen

600 g Mehl Typ 405  
300 g Puderzucker  
4 ganze Eier  
4 Löffel vom flüssigen Honig (Honig darf nicht verzuckert oder im Wasserbad geschmolzen sein)  
1 Teelöffel Natron  
1 Pck. Backpulver  
1 Löffel gemahlene Gewürze (Nelke, Sternanis, Zimt)  
Aus den Zutaten einen Teig ausarbeiten, etwa 5 mm hoch wälzen und verschiedene Formen ausstechen. Auf einen gefetteten Backblech geben, mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgewärmten Ofen backen. Mit Zuckerglasur verzieren.

