

Süsse Schmandfladen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Aldona Led

Zutaten (12 Fladen):

Hefeteig:

500 g Mehl (+2-3 El, so dass der Teig gut ist)

4 El Zucker

1 Pck Hefe

250 ml Milch, warm

2 Vanilliezucker

2 Ei

1 El gehäufte Butter flüssig

Schmandmasse:

4 Becher Schmand

2 Puddingpulver

2 Eigelb

Zimt/Zucker nach Geschmack

Zubereitung:

Geschmeidigen Hefeteig herstellen (Knethaken).

Den Teig ruhen lassen (bei 35 Grad, 30 min).

Zu Fladen ausrollen (von Hand oder mit Pastawalze) und im Backofen oder der CC noch mal bei 35 Grad gehen lassen.

Danach mit Glas eindrücken (einen Rand lassen), mit Ei

bestreichen und mit Schmandmasse (vorher mit Flexi gerührt)
füllen und backen bei O/U-Hitze 180 Grad um die ca. 20 Min.

Danach gleich mit Zimtzucker bestreuen.



Puddingbusserl Kipferl



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Monika Pintarelli

Zutaten:

150 g Butter zimmerwarm
50 g Staubzucker
1 Vanillezucker
180 g Mehl
1 TL Backpulver
Prise Salz
1 Packung Puddingpulver
Vanille
Deko: Nougat/Silberperlen

Zubereitung:

Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Salz schaumig rühren (Flexielement), Puddingpulver dazurühren.

Mehl /Backpulver mischen und unterheben.

Kleine Kugeln / Kipferl formen und bei 170 Grad Heißluft ca. 20 Minuten backen.

Beliebig mit Nougat und Silberperlen verzieren .

Gutes Gelingen