



## Die Weihnachtsrezepte der Musi Stars

### Die Ladiner backen traditionell-ladinisches Weihnachtsgebäck

#### Hasenöhrl für etwa 30 Stück

##### Zutaten:

##### Für den Teig:

- 220g Mehl
- 180g Roggenmehl
- 30g Butter, zerlassen
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 2EL Sahne
- 100ml Milch, lauwarm
- 1EL Öl
- 1/2TL Zucker
- 1 Prise Salz
- Pflaumenmarmelade
- Backfett zum Backen
- Staubzucker zum Bestreuen

### Zubereitung:

In einer Schüssel Mehl, Roggenmehl, zerlassene Butter, Ei, Eigelb, Sahne, lauwarme Milch, Öl, Zucker und Salz zu einem glatten Teig kneten.

Zudecken und etwa 30 Minuten rasten lassen.

Den Teig mit der Nudelmaschine in dünne 10x10 cm große Blätter austreiben.  
Kleine Häufchen Pflaumenmarmelade auf eine Hälfte des Teigblattes geben, die Ränder mit Wasser bestreichen und mit der anderen Hälfte abdecken.

Den Teig andrücken, mit dem Krapfenrad die Hasenöhrl abradeln und beidseitig backen.  
Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Backtemperatur: 190°C

### **Tipp:**

Anstelle der Pflaumenmarmelade können Sie auch Marillenmarmelade oder Himbeermarmelade verwenden.