

Knerken

von Tante Magda (Oma Boyens)

500 g Butter
150 g Zucker
3 Eigelb
Gestoßenen Kardamom
Keine ganze Tüte
300 g Mehl
100 g Kartoffelmehl
2 geh. TL Backpulver



Alle Zutaten mit dem Knetstab gut mixen.

Den Teig zu einer ca. drei cm dicken Rolle formen und ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden. Auf ein Backblech legen und mit Eigelb bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad goldbraun backen.

Mangelkuchen

von Anke

3 Eier
3 EL Zucker
3 EL Sahne
ca.250 g Mehl



Eier mit Zucker und Sahne kräftig schlagen und soviel Mehl unterarbeiten, dass ein geschmeidiger Teig zum Ausrollen entsteht.

Mit dem Nudelholz sehr dünne Vierecke ausrollen, dann in der Mitte leicht einschneiden und in heißem Schweineschmalz ausbacken. (ganz hell)

Zur Arbeitsvereinfachung drehe ich den Teig durch die Nudelmaschine erst Einstellung 2, dann 4 und zuletzt auf 6 und backe die Teigplatten in heißem Raps- oder Sonnenblumenöl sehr hell aus.