

# Pfälzer Wolfszähne

für ca. 65 Stück

## Zutaten:

- 135 g Butter
- 225 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier (Größe M)
- 250 g Mehl (Type 405)
- 5 gehäufte TL Ingwer, gemahlen 2
- 100 g Puderzucker

1. Den Backofen auf 200 Grad, Ober-und Unterhitze, vorheizen. Das Wolfszahn-Backblech einfetten.
2. Für den Teig die Butter in eine Schüssel geben und mit Handrührgerät schaumig schlagen.
3. Den Zucker, das Salz, den Vanillezucker und die Eier zur Buttermasse geben und verrühren.
4. Das Mehl und 2 TL gemahlener Ingwer mischen, über den Teig sieben und zu einem glatten Teig verrühren.
5. Mit einem Teelöffel kleine Teighäufchen (nur etwa  $\frac{1}{2}$  TL voll) mit 4 bis 5 cm Abstand zueinander in die Rillen des vorbereiteten "Wolfszahn-Backblechs" geben und im Backofen auf einem Backofenrost auf mittlerer Schiene 10 Minuten goldbraun backen.
6. Den Puderzucker und den übrigen gemahlenden Ingwer auf einen großen Teller sieben und gut mischen.

## Saftige Haselnussmakronen

Für ca. 50 Makronen benötigt ihr:

400 g gemahlene Haselnusskerne

3 Eier

250 g brauner Zucker

1 kleiner Apfel

1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

Oblaten

Haselnüsse zum Verzieren

### Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen.

Haselnüsse zufügen und unterrühren. Den Apfel waschen, das Kerngehäuse ausstechen oder heraus schneiden und mitsamt der Schale fein raspeln. Den Apfel unter die Haselnussmasse rühren. Für ca. 15 Minuten ziehen lassen, nochmals durchrühren und dann Walnuss-große Stücke auf die Oblaten aufsetzen.

Den Backofen auf 165 Grad C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Makronen für ca. 18 – 20 Minuten golden backen.