

# Süße Krampusse

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte Vegetarisch    Saison: Weihnachten    Für: 8 Stück



## Zutaten

420 G	Weizenmehl
100 G	Feinkristallzucker
1 PKG	Backpulver
1 PKG	Vanillezucker
250 G	Topfen
30 ML	Milch
30 G	zerlassene Butter
	Ei
	Rosinen zum Verzieren

**Verfasst von:** Lungauer Kochwerk

## Zubereitung

1. Alle Zutaten nacheinander in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer mit Knethaken zu einem mittelfesten Teig verarbeiten.
2. Backrohr auf 180 Grad Heißluft vorheizen.
3. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben, nochmals kurz durchkneten und in acht gleich große Stücke teilen (wiegen).
4. Jedes Teigstück zu einer Rolle formen und nach 1/3 ein bisschen eindrücken (Hals abteilen).
5. Kopf oben einschneiden – Hörner, Arme und Beine einschneiden, Nase mit einer Schere einschneiden und mit Rosinen verzieren.
6. Auf ein Backblech legen, mit Ei bestreichen und ca. 20 Minuten backen.