

## **Pfaffenhütchen von Stefanie Stolzenberger**

### Zutaten:

200 g. Butter  
3 (kleine!) Eier  
250 g Puderzucker  
500 g. Mehl  
2 TL Lebkuchengewürz  
etwa 375 g Pflaumenmus  
Eigelb zum Bestreichen

### Zubereitung:

Butter cremig rühren, Eier und Puderzucker zugeben und weiter rühren. Lebkuchengewürz zugeben. Mehl dazusieben und unterkneten. Je nach Größe der Eier benötigt man etwas mehr Mehl. Mindestens 2 Stunden kalt stellen, danach ausrollen und kleine Dreiecke ausschneiden.

Mit Pflaumenmus füllen und Ecken übereinanderschlagen. Mit Eigelb bestreichen und bei 175° goldgelb backen.