

Hedwige

180 g Margarine
2 Eier
70 g Zucker
1/8 l Milch
1 Prise Salz
500 g Mehl
1 P. Backpulver
100 g Korinthen
50 g gehacktes Zitronat

1 Eigelb zum Bestreichen, Hagelzucker zum Bestreuen

Margarine mit den Eiern und Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Milch und das Salz dazugeben. Dann das Mehl, das mit dem Backpulver zusammengesiebt wurde, den Korinthen und das Zitronat darunter mengen. Aus dem Teig gleichgroße Kugeln (3-4 cm im Durchmesser) formen, aufs Backblech setzen und leicht andrücken. Mit Eigelb bestreichen, Hagelzucker darüberstreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad in 15 bis 20 Minuten hellbraun backen.

Die Hedwige werden mit Butter bestrichen (die glatte Seite) verzehrt.