

Weihnachtsbacken Rezepte

Ischgler Krapfen

Anzahl: 50 Stück

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

	Teig
140 g Butter	70 g Mandeln, geschält; fein -
70 g Zucker	- gerieben
1 Eigelb	200 g Mehl
	Fülle
80 g Butter	1 Eigelb
100 g Puderzucker	1/2 Teel. Instant-Kaffeepulver
	Glasur
4 Essl. Espresso	100 g Puderzucker

Die Zutaten für den Teig sehr rasch zu einem Mürbeteig kneten und kurz kühl stellen. Dann dünn ausrollen und kleine runde Plätzchen ausstechen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech sehr hell backen. Backzeit : ca. 10 Minuten bei 175 °C. Für die Fülle die Butter schaumig rühren, Puderzucker und Eigelb hinzugeben, mit Kaffeepulver (vorher im Mörser fein zerreiben!) abschmecken. Mit dieser Fülle jeweils 2 erkaltete Plätzchen an den Unterseiten zusammenkleben. Aus Espresso und Puderzucker eine Glasur rühren und die Plätzchen auf der Oberseite damit bestreichen. Erst nach dem Trocknen der Glasur verpacken.

Wegen der Buttercreme nur kurz, am besten im Kühlschrank, aufheben!