

Biberacher - Kräpfle

Kategorien: Kuchen, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter
250	Gramm	Weizenkornmehl
2		Eier
4	Essl.	Wasser
1	Spur	Salz
1		Abgeriebene Zitronenschale
2	Spur	Vanille
		Haegemark (Hagebuttenmus)

Anleitung:

Aus Mehl, der Haelfte Eigelb, Wasser, Salz, Zitronenschale und Vanille einen Teig kneten. Etwa 1/2 Stunde kuehl stellen. Dann auswellen und die kleingeschnittenen Butterflocken darauf verteilen. Von beiden Seiten her zur Mitte einschlagen und von oben nach unten wellen, ca. 20 Minuten ruhen lassen. Das Ganze zweimal wiederholen. Den gekühlten Teig 1/2 cm dick auswellen und runde Laibe ausstechen ca. Kaffetassengroß. Die Raender mit Eiweiss bestreichen, in die Mitte einen Teeloeffel Haegemark setzen. Die eine Teighaelfte drueberschlagen. Die Kraepfle mit dem restlichen Eigelb bestreichen evrl. mit Hagelzucker od. ähnlichem bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C 20 Minuten backen.