

Ischgler Krapfen

Zutaten für: 50 Stueck

TEIG

140	Gramm	Butter
70	Gramm	Zucker
1		Eigelb
70	Gramm	Mandeln, geschaelt; fein Gerieben
200	Gramm	Mehl

FUELLE

80	Gramm	Butter
100	Gramm	Puderzucker
1		Eigelb
1/2	Teel.	Instant-Kaffeepulver

GLASUR

4	Essl.	Espresso
100	Gramm	Puderzucker

Anleitung:

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

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

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann