Nah&Frisch



Haasbacken.at Professional

Ischler Krapferl

Kuchen & Gebäck Kekse Weihnachten

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Das Mehl mit Haas Backpulver versieben und mit Butter verbröseln. Geriebene Mandeln, das ganze Ei, Staubzucker, Haas Vanillinzucker, Haas Zitronenzucker und Zimt dazugeben und rasch zusammenkneten.
Im Kühlschrank mindestens eine halbe Stunde rasten lassen. Den Teig ca. 2 mm dünn ausrollen und runde Scheiben im Durchmesser von etwa 5 cm ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr bei etwa 200 °C goldgelb backen. Mit Marmelade je 2 Stück zusammensetzen und mit der im Wasserbad geschmolzenen Haas Kuchenglasur Kakao überziehen. Im Anschluss können die Ischler Krapferl noch je nach Belieben mit Zuckerdekor oder Nüssen verziert werden.
Der Haas-Extra-Tipp: Glasur kann auch bei niedriger Stufe in der Mikrowelle geschmolzen werden.

Zutaten

- 200 g glattes Mehl
- 2 TL Haas Backpulver
- 150 g geriebene Mandeln
- 100 g Butter
- 1 Ei
- 60 g Staubzucker
- 1 Pkg. Haas Vanillinzucker
- 1 Pkg. Haas Zitronenzucker
- 1 Prise Zimt
- ca. 100 g Ribiselmarmelade
- ca. 200 g Haas Kuchenglasur
- Kakao
- Dekor nach Belieben