

Nusskrapferl

Zutaten:

250 g Mehl, ½ Pkg. Backpulver, 120 g Butter, 70 g Staubzucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 Dotter, geriebene Zitronenschale, evtl. etwas Obers

Fülle:

100 g geriebene Nüsse, etwas Eiklar, 1 EL Eierlikör; Marmelade zum Bestreichen; Schokoglasur, kandierte Kirschen

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Mürbteig bereiten und ca. ½ Std. rasten lassen.

Den Teig nicht zu dünn ausrollen und Scheiben ausstechen.

Für die Fülle: Nüsse, Eierlikör und etwas Eiklar zu einer streichfähigen Masse zusammen mischen.

Die Teigscheiben mit Marmelade bestreichen und die Nussmasse darüber streichen. Bei Mittelhitze ca. 12 Min. backen.

Nach dem Auskühlen mit Schokoglasur verzieren und evtl. ein kleines Stück kandierte Kirsche darauf geben.

Tipp:

Die Marmelade und auch die Nussfülle jeweils mit einem Spritzbeutel auftragen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!