

# Hugarenkrapferl

## Zutaten (Für ca. 45 Stück):

200g Mehl  
100g gemahlene Mandeln  
1 Vanilleschote  
150g weiche Butter  
100g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eigelb (M)  
150g Himbeerkonfitüre  
Puderzucker zum verzieren

## Zubereitung:

**1.** Mehl und Mandeln vermischen. Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark mit einem kleinen Messer herauskratzen. Das Vanillemark mit Butter, Zucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig schlagen, Eigelbe unterrühren. Die Mehlmischung auf einmal dazugeben und unterarbeiten, bis Teigstreusel entstehen. Mit den Händen rasch verkneten, den Teig in Frischhaltefolie wickeln, ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.

**2.** Den Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen, das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Konfitüre in einem kleinen Topf erhitzen und durch ein Sieb streichen, um die Kernchen zu entfernen.

**3.** Den Teig vierteln, jeweils zu Rollen (ca. 2 cm Ø) formen und in ca. 2,5 cm breite Stücke schneiden. Daraus Kugeln formen, aufs Blech setzen, in der Mitte mit einem Kochlöffelstiel vorsichtig eine Mulde eindrücken und die Konfitüre einfüllen. Die Krapferl im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## TIPP – MIT KONFITÜRE FÜLLEN

Dazu die Konfitüre in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und an einer Spitze eine kleine Ecke abschneiden.



# Butterplätzchen

## Zutaten (Für ca. 70 Stück):

300g	Mehl
200g	kalte Butter
100g	Zucker
1	Ei (M)
1 Prise	Salz
1TL	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
1	Eigelb

## Zum Verzieren:

Zuckerstreusel /-perlen,  
Zuckergus, Schokoglasur



## Zubereitung:

1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Am Rand die Butter in kleinen Flöckchen und den Zucker verteilen. Ei, Salz und Zitronenschale in die Mulde geben.
2. Mit einer Palette oder einem großen Messer alles gut durchhacken, sodass Butter und Ei gleichmäßig verteilt werden. Dann mit den Händen rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.
3. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Mit Ausstechern ausstechen, nach und nach aufs Blech legen.
4. Das Eigelb in einer Schüssel verquirlen und die ausgestochenen Teiglinge damit bestreichen. Nach belieben mit bunten oder Schokoladenstreuseln bestreuen und im Backofen ca. 12–13 Min. goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## VARIANTE – MIT KAKAO

Wer dunkle Butterplätzchen ausstechen möchte, mischt 2–4 TL Kakaopulver unter das Mehl und verarbeitet dann alle Zutaten wie beschrieben zu einem Mürbeteig. Die Zitronenschale eventuell weglassen.

# Hausfreunde mit Marzipan

## Zutaten (Für ca. 45 Stück):

175g Mehl  
75g Speisestärke  
65g Zucker  
1 Pck. Vanillinzucker  
1 Ei  
165g Butter  
etwas Aprikosenkonfitüre  
200g Marzipan - Rohmasse  
100g Puderzucker  
Kuchenglasur, Schoko  
Walnüsse (Hälften)



## Zubereitung:

1. Aus Mehl, Speisestärke, Zucker, Vanillinzucker, Ei und Butter einen Mürbteig herstellen. Im Kühlschrank ca. 1 Stunde ruhen lassen.
2. Messerdick ausrollen und mit einem runden Förmchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und bei 180°C ca. 10 Minuten backen.
3. Nach dem Erkalten je ein Plätzchen mit Marmelade bestreichen und mit einem 2. zusammensetzen.
4. Marzipan und Puderzucker miteinander verkneten und dünn ausrollen. Wieder mit runden Förmchen ausstechen. Die Plätzchen nochmals mit Marmelade bestreichen und auf jedes ein ausgestochenes Marzipanteil geben.
5. Mit Schokoglasur bestreichen und mit einer Walnusshälfte verzieren.