

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 ausschneiden. 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 verzieren 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