

Belgische Krapferl

[Kuchen & Gebäck](#)[Österreichisch](#)[Weihnachten](#)[Winter](#)[ZUBEREITUNG](#) SCHWIERIGKEIT: 

Die Zutaten für den Teig vermengen und gut kneten, auswalzen und ausstecken. Ein Ei verquirlen. Für den oberen Teil der Kekse die Hälfte der Kekse damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Die Kekse ca. 8 Minuten im Backrohr (Heißluft 180 °C) backen.

Kekse auskühlen lassen.

Für die Puddingcreme das Vanillepuddingpulver mit der heißen Milch verrühren. Den Pudding erkalten lassen und anschließend mit Butter, Zucker und Rum cremig schlagen.

Auf die untere Hälfte der Kekse einen Kreis mit der Puddingcreme dressieren und in die Mitte einen Tupfer Marmelade geben. Die Kekshälften zusammensetzen und genießen.

[ZUTATEN](#) 

Teig

21 dag Mehl

14 dag Thea

7 dag Zucker

2 Eier

etwas Salz

Puddingcreme

1 Pkg. Vanillepudding

1/4 l Milch

25 dag Butter

12 dag Zucker

2 EL Rum

Außerdem

1 Ei

Hagelzucker

Marmelade