

Brabanterkräpferl:



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten:

18 dag Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Zimt
18 dag Butter
7 dag Staubzucker
1 Packung Vanillezucker
9 dag geriebene Mandeln
1 Dotter
Marmelade
Schokoglasur



Zubereitung:

Mürbteig zubereiten und etwa 1 Stunde kalt stellen.

Den Teig nicht zu dünn ausrollen und runde Kekse ausstechen.

Bei 150°C cirka 8-10 Minuten backen.

Die ausgekühlten Kekse mit Marmelade zusammensetzen und in Schokoglasur tunken.

Mit geriebenen Mandeln nach Belieben verzieren.



Gutes Gelingen

wünscht Ihnen

Gisela Lannerdorfer

