

Zimtkrapfen

Zutaten

200 g Butter
80 g Staubzucker
1 Ei (Gr. S)
200 g glattes Weizenmehl
1 TL Zimt
200 g Nüsse, gerieben und geröstet
Staubzucker zum Bestreuen
Zimt zum Bestreuen
Marmelade zum Zusammensetzen



Zubereitung

Butter mit Staubzucker und Vanillezucker sehr cremig aufschlagen, das Ei einrühren, die restlichen Zutaten vermischen und mit dem Abtrieb vermengen, kleine Mengen vom Teig in einen Spritzbeutel mit einer 8-mm-Sterntülle geben und kleine Rosetten auf ein mit Backpapier belegtes Blech dressieren.

Im vorgeheizten Backofen auf circa 180°C 12-15 Minuten auf Sicht backen. Krapfen sollen eine schöne Farbe bekommen.

Ausgekühlt mit Staubzucker-Zimtgemisch bestreuen und je zwei mit säuerlicher Marmelade zusammensetzen.

TIPP: In einer verschlossenen Dose aufbewahrt, schmeckt es über Wochen wie frisch gebacken.

Gutes Gelingen wünscht Christina Ritz!