Punschkrapferl

ZUTATEN

400 g Mehl (glatt)

250 g Margarine

240 g Staubzucker

2 Eidotter

1 Ei

80 g Nüsse

*Fülle:*

100 g Margarine (Thea)

100 g Staubzucker

100 g erweichte Schokolade, schaumig rühren.

250 g geriebene Nüsse

6 Stück in Rum aufgeweichte Biskotten dazugeben.

1 Becher Punschglasur

Kalt stellen!

ZUBEREITUNG

Mürbteig zubereiten, rasten lassen.

Kreise ausstechen und bei 160 Grad Heißluft 15 min backen.

Krapferl zusammensetzen: 1 Kreis, darüber 1 Schicht Fülle, darüber 1 Kreis.

Mit Punschglasur überziehen.

© 7-Punschkrapferl.docx