



ESPRESSO-KRAPFERLN VON KARL UND RUDI OBAUER



Tipps

Mit Whiskey aromatisieren.

QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



mittel

ZUTATEN FÜR 40 STÜCK

FÜR DIE KRAPFERLN

80 g Feinkristallzucker

160 g Butter, weich

200 g Mehl, glatt

80 g Mandeln, gerieben

1 Msp. Backpulver

1 TL Vanillezucker

Staubzucker, zum Bestreuen

Kakaopulver, zum Bestreuen

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

100 g Butter, weich

50 g Staubzucker

40 ml Espresso

50 g Kakaopulver

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Zucker mit weicher Butter, Mehl, Mandeln, Backpulver und Vanillezucker zu einem Mürbteig verarbeiten.
3. Teig flach drücken, in Frischhaltefolie einschlagen und ca. 20 Minuten kühlen.
4. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, messerrückendick ausrollen und Scheiben von ca. 3 cm Ø ausstechen.
5. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im vorgeheizten Backofen leicht farbgebend backen (ca. 10-12 Minuten).
6. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
7. Weiche Butter, Staubzucker, Espresso und Kakaopulver dazugeben und gut vermischen. Kalt stellen.
8. Je zwei Kekse mit Creme zusammensetzen und mit Staubzucker und Creme dekorieren. Im Kühlschrank lagern.