

Rezept

Mozartkrapfen

Ein Rezept von Mozartkrapfen, am 23.04.2024

Zutaten

200 g Mehl	1 Prise Salz
100 g geschälte gemahlene Mandeln	100 g Puderzucker
1 Ei	100 g kalte Butter
100 g weiche Butter	75 g Puderzucker
50 g geschälte gemahlene Mandeln	30 g gemahlene Pistazien
1 EL Rum	Pistazienkerne
Mehl zum Arbeiten	Backpapier fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit Salz und Mandeln auf der Arbeitsfläche mischen. Mit Puderzucker, Ei und Butter in Flöckchen rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.
2. Für die Füllung die Butter mit Puderzucker schaumig schlagen. Mandeln, Pistazien und Rum unterrühren. Kühl stellen.
3. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 3-4 mm dick ausrollen. Kreise (ca. 3 cm Ø) ausstechen und aufs Blech legen. Bei 175° (Mitte, Umluft 160°) in 8-10 Min. hellgelb backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.
4. Je 2 Plätzchen mit etwas Mandelcreme zusammensetzen. Die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und in Tupfen auf die Plätzchen spritzen. Mit Pistazienkernen verzieren.