

#### Rezept

## Schnelle Zwetschgen-Krapferl

Ein Rezept von Schnelle Zwetschgen-Krapferl, am 01.06.2025

#### **Zutaten**

10 kleine Zwetschgen (ca. 200 g)
2 EL Zwetschgengeist (ersatzweise Fruchtsaft)
100 g Haselnusskerne, Mandeln oder Walnusskerne
100 g weiche Butter
100 g Mehl
1 Prise

# Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20 Stück | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | Pro Portion Ca. 120 kcal

### **Zubereitung**

- 2. Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen, in dünne Spalten schneiden. Mit Zimtpulver, Zwetschgengeist und 2 EL Zucker unter Rühren ca. 1 Min. kochen, vom Herd nehmen. Nüsse im Blitzhacker nicht zu fein hacken, goldbraun rösten und abkühlen lassen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2. Das Ei trennen. Butter mit übrigem Zucker und Eigelb mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Das Mehl unterrühren, bis kleine Teigbrösel entstehen. Eiweiß und Salz in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel leicht schaumig schlagen.
- 3. Nach und nach Teigbrösel abnehmen und zu kleinen Kugeln (ca. 2,5 cm Ø) formen, diese erst im Eiweißschaum, dann in den Nüssen wälzen und aufs Blech setzen. Jeweils mit einem Kochlöffelstiel eine Rille eindrücken und je 1-2 Zwetschgenspalten hineinsetzen. Teig leicht zusammendrücken, damit die Zwetschgen fest sitzen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Auf dem Blech auskühlen lassen.