

Walnußkrapferl

Rezept für 25 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eigelb / Eidotter	2 Stk.
Weizenmehl (glatt)	18 Dekagramm
Butter	14 Dekagramm
Feinkristallzucker	14 Dekagramm
Salz	Etwas / nach Bedarf
Geriebene Walnüsse	14 Dekagramm

Zubereitung:

Alles zusammenkneten, Scheiben ausstechen mit Ribiselmarmelade bestreichen, eine zweite Scheibe drauflegen, mit Eiklar bestreichen ab damit in den Ofen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1288-Walnusskrapferl.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at