

Figaro (Weihnachtskekse)



Rezept für 70 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---|------------|
| Gemahlene Haselnüsse | 40 g |
| Weizenmehl (glatt) | 100 g |
| Salz | 1 Prise(n) |
| Rohe Hühnereier - mittel | 1 Stk. |
| Butter | 150 g |
| Staubzucker / Puderzucker | 125 g |
| Eigelb / Eidotter | 1 Stk. |
| Kakaopulver | 35 g |
| Kokosflocken / Kokosraspeln / Kokosette | 50 g |
| Ribiselmarmelade | 100 g |

Zubereitung:

Vorbereitung:

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

Masse:

Butter mit Ei, Dotter, Staubzucker und Salz schaumig rühren. Mehl mit Nüssen und Kakao versieben und unter die Eimasse rühren. Anschließend die Masse in einen Dressiersack mit glatter Tülle füllen und Krapferl (Durchmesser 3cm) auf das Blech dressieren. Mit Kokosette bestreuen und im Backrohr auf mittlere Schiene ca. 15-17 min. hell backen.

Krapferl auskühlen lassen und jeweils 2 Stück mit Marmelade zusammensetzen.

Nährwert pro Stück:

45kcal;
0,5 g EW
3g Fett
4g KH
04 BE

12mg Chol.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1596-Figaro-Weihnachtskekse.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at