

# Winterteigkrapferl

Rezept für 1 Portionen  
Dauer: ca. 30 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Marmelade / Konfitüre	Etwas / nach Bedarf
Gehackte Mandeln	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	8 Dekagramm
Weizenmehl (glatt)	18 Dekagramm
Margarine / Thea	15 Dekagramm
Hagelzucker	Etwas / nach Bedarf
Eigelb / Eidotter	1 Stk.

## Zubereitung:

Backröhre vorheizen.

Mehl, Margarine und Zucker zu einem Teig verkneten.

Den Teig 1/2 cm dick ausrollen, Vierecke ausradeln, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit Dotter bestreichen.

Bei 180° ca. 10 Minuten backen.

Auf jedes Krapferl etwas feste Marmelade geben, mit Hagelzucker und gehackten Mandeln verzieren.

Schmecken sehr gut.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1881-Winterteigkrapferl.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)