

Wachauer Krapferl mit Puddingcreme, Marillenmarmelade und Schokoladenglasur

Zutaten

für den Teig:

200 g Butter
250 g Mehl universal
100 g Staubzucker
2 Dotter

für die Puddingcreme:

100 ml Milch
100 g Butter
70 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
10 g Puddingpulver

außerdem:

Marillenmarmelade passiert, Schokoladenglasur

Zubereitung

Für den Mürbteig zimmerwarme Butter mit Mehl, Staubzucker und Dotter zügig zu einem glatten Teig verarbeiten, zu einer Rolle formen und im Kühlschrank kurz überkühlen lassen. Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick auswalzen, Scheiben mit 4 cm ausstechen, diese 7 Minuten im vorgeheizten Backrohr (Heißluft) backen, auskühlen lassen. Für die Füllung Puddingpulver mit 4 EL der Milch glattrühren, restliche Milch mit Zucker aufkochen lassen, Puddingpulvergemisch einrühren, nochmals aufkochen, bis der Pudding eindickt, überkühlen lassen.

Zimmerwarmer Butter flauig rühren, Pudding zugeben und kurz zu einer homogenen Masse verarbeiten, in Spritzsack mit mittlerer Tülle füllen. Auf einer Mürbteigscheibe die Puddingcreme kreisrund am Rand aufspritzen, die Mitte mit etwas Marillenmarmelade füllen, eine zweite Mürbteigscheibe als Deckel aufsetzen.

Zum Schluss werden alle gefüllten und zusammen gesetzten Kekse auf einer Seite in geschmolzene Schokoladenglasur getunkt. Vor dem Lagern trocknen lassen.

Die Wachauer Krapferl benötigen 2-3 Tage, bis sie weich/mürbe werden.

Lagerung: Im Kühlschrank in einer geschlossenen Dose, bei mehreren Schichten unbedingt Butterpapier dazwischen legen.