

# **Wachauer Krapferl mit Puddingcreme, Marillenmarmelade und Schokoglasur**

## **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 auswalken, 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.

Zimmerwarme Butter flaumig 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.