

# Cassis Krapferl

Die Cassis Krapferl sind eine leckere Kombination aus Mürbeteig, fruchtiger Füllung und zartem Schokoguss. Teile diese feinen Weihnachtsbäckerei mit deinen Liebsten!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 14 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,9 h



## Zutaten

---

### für den Teig

|           |                               |
|-----------|-------------------------------|
| 300 g     | Weizenmehl                    |
| 1 Prise   | <a href="#">Salz</a>          |
| 200 g     | <a href="#">Butter</a>        |
| 80 g      | <a href="#">Zucker</a>        |
| 1 Packung | <a href="#">Vanillezucker</a> |
| 1 Stk.    | Eigelb                        |

### für die Füllung

|       |   |
|-------|---|
| 180 g | weiße Kuvertüre                           |
| 160 g | <a href="#">Schlagobers</a> (Schlagsahne) |
| 60 g  | Cassispulver                              |

### für die Glasur

|  |
|--|
| Kuvertüre                                      |
| Nach Belieben Weiße Schokolade (zum Verzieren) |

## Zubereitung

1. Um **Cassis Krapferl** zuzubereiten, starte, indem du aus den Zutaten einen Mürbeteig zauberst. Wickle ihn in Klarsichtfolie und lasse den Teig mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen.
2. Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus und stich kleine Kreise aus. Die Kekse wandern dann bei 180 Grad Umluft in den vorgeheizten Backofen, bis sie nach 12-14 Minuten goldgelb leuchten.
3. Für die Füllung kochte das Schlagobers kurz auf und gieße es über die weiße Kuvertüre. Rühre die Mischung sorgfältig um und verleihe ihr mit dem Cassispulver den fruchtigen Kick. Die Kekse mit der Füllung bestreichen und zusammensetzen. Schmelze die Kuvertüre in einem Wasserbad und überziehe die Cassis Krapferl mit dem Schokoguss. Nach Belieben kannst du sie noch mit geschmolzener weißer Schokolade verzieren.

## Tipp