Nutella-Haselnuss-Krapferl

Die Nutella-Haselnuss-Krapferl sind eine vorzügliche Weihnachtsbäckerei. Mit diesem Rezept gelingen die köstlichen Weihnachts-Kekse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,8 h



Zutaten

für den Teig

75 g	Butter
60 g	Zucker
2 Stk.	Eigelb
2 Packungen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
150 g	Weizenmehl

zum Bestreichen

2 Stk.	Eiklar
100 g	Haselnüsse (gehackte)

für die Füllung

200 g	Nutella
75 g	Kuvertüre

Zubereitung

1. Um **Nutella-Haselnuss-Krapferl** zuzubereiten, starte, indem du mit der Butter, Zucker, Eigelbe, Vanillezucker, Salz und Weizenmehl einen Teig zauberst. Lass ihn für etwa 2 Stunden im Kühlschrank ruhen, damit er die perfekte Konsistenz annimmt.

2. Portioniere den Teig mit den Händen in kleine Kugeln und tauche sie anschließend ins Eiklar. Rolle sie in den gehackten Nüssen und forme mit einem Kochlöffelstiel ein Loch in die Mitte.

3. Ab in den vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft für zirka13 bis 15 Minuten. Die Krapferl werden herrlich goldbraun und verströmen einen verlockenden Duft.

4. Lasse die Kekse abkühlen, schmelze währenddessen die Kuvertüre. Vermische sie geschickt mit Nutella und fülle diese Füllung mit einem Spritzbeutel in die Mulden der Haselnuss Krapferl. Danach ab in den Kühlschrank und für mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp