

Burgenländische Weinkrapferl



**DER
STEIRER
HOF**
Bad Waltersdorf

Zutaten für die Krapferl

300 g Mehl glatt
250 g Butter
1 Prise Salz
2 Dotter
5 EL Weißwein

Zutaten für die Creme

150 g Butter
150 g Staubzucker
4 EL Eierlikör
Staubzucker zum Bestreuen



Zubereitung

Butter, Mehl, Salz, Dotter und Wein zu einem Teig kneten.

Den Teig cirka 2-3 mm dick ausrollen, runde Krapferl ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Bei 180°C cirka 10-12 Minuten backen und auskühlen lassen.

Butter und Staubzucker schaumig rühren, Eierlikör einrühren. Jeweils zwei Krapferl mit der Creme zusammensetzen und anzuckern.

TIPP: Der Teig ist leicht zu verarbeiten. Aufgrund der Buttercreme sollten die Weinkrapferl im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Gutes Gelingen wünscht Christa Purkarthofer!