

Die schulische Tagesbetreuung schickt Euch für das „Homeschooling“ zur Abwechslung ein Rezept, das vielseitig einsetzbar ist!

Mürbteigkekse schmecken immer und überall. Natürlich backen wir in der STB mit Euch auch welche, die Ihr dann zur Jause bekommt.

Aber in der Zwischenzeit könnt Ihr schon üben und Eure Familien den köstlichen Duft zu Hause verbreiten lassen....Adventzeit Backzeit

Gutes Gelingen und wir freuen uns auf Euer Feedback. Euer STB Team



Zutaten für den Mürbteig

300 g Weizenmehl Type 700
 200 g kalte Butter
 100 g Staubzucker
 2 Dotter
 1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung der Linzeraugen

1. Alle Zutaten für den Mürbteig in eine Schüssel geben und verkneten. Den entstandenen Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie packen und für 1-2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
2. Den Backofen nun auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Nun den Mürbteig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Linzeraugenausstecher gleich viele Unterseiten (ohne Loch) wie Oberseiten (mit Loch) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
4. Die Linzeraugen für ca. 12 Minuten goldgelb backen und auskühlen lassen.
5. Die Unterteile mit dem zuckerreduzierten Fruchtaufstrich von Darbobestreichen, die Oberseiten mit Staubzucker bestreuen und direkt auf den Fruchtaufstrich legen.
6. Fertig sind die zuckerreduzierten Linzeraugen.



Zubereitung der Husarenkrapferl

1. Alle Zutaten für den Mürbteig in eine Schüssel geben und verkneten.
2. Den entstandenen Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie packen und für 1-2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
3. Anschließend den Teig in etwa 3cm große Kugeln formen. Für sehr genaue BäckerInnen: 12g sind ideal.
4. Den Stiel eines Kochlöffels in Mehl tauchen und damit Vertiefungen in die Mitte der Kugeln drücken.
5. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und anschließend die Husarenkrapferl für 12 bis 14 Minuten goldgelb backen.
6. Den zuckerreduzierten Fruchtaufstrich „Himbeere“ von Darbo in einen Topf geben und erwärmen, bis er relativ flüssig wird.
7. Den flüssigen Fruchtaufstrich mithilfe eines Löffels (oder Dressiersackes) in die Vertiefungen der Kekse füllen und auskühlen lassen.
8. Fertig sind die Husarenkrapferl.

Diese Husarenkrapferl sind so einfach wie genial. Kugel formen, Loch hineindrücken, backen und mit Darbo Fruchtaufstrich füllen. Genial einfach, einfach genial im Geschmack.



<https://www.mannbackt.de/2020/11/16/linzeraugen-rezept-weihnachtskekse-14571/>

