

Busserl-Krampus

Zutaten:

Für etwa 6 Krampusse:

3 Eier, 200 g Kristallzucker, 250 g Mehl, 1 KL Backpulver, 180 g Haselnüsse (gemahlen), 1 Messersp. Zimt, ½ Pkg. Lebkuchengewürz, 1 Prise Salz

Zum Verzieren: ca. 300 g Kochschokolade oder Kuvertüre, ganze Mandeln (geschält), 1-2 kandierte Kirschen, Dörrozweitschken oder Feigen

Zubereitung:

Eier, Salz und Zucker sehr schaumig rühren. Das Mehl mit Backpulver, Haselnüsse, Zimt und Lebkuchengewürz vermischen und unter die Eiermasse rühren.

Mit leicht befeuchteten Händen kleine Kuglerl formen. Für Kopf und Körper etwas größer (ca. 2 cm Durchmesser), für Beine und Arme etwas kleinere Busserl (ca. 1,5 cm) machen. Auf ein vorbereitetes Backblech legen und bei 175°C Ober- und Unterhitze) ca. 10-12 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen zwei größere Busserl mit Schokolade mit der glatten Seite zusammen setzen. Für den Körper 3-4 größere Busserl mit Schokolade zusammensetzen. Für die Arme und Beine jeweils 2-3 kleinere Busserl mit Schokolade zusammen kleben.

Tipp: Falls erforderlich, die mit Schokolade zusammen gesetzten Busserl zusätzlich mit Zahnstocher fixieren. Von einem kleinen Tiefkühlsackerl oder einem Minispritzbeutel ein kleines Loch schneiden, zerlassene Schokolade einfüllen und dem Krampus Haare, Augen und Mund aufspritzen. Als Augen kann man noch zwei Mandelstücke aufkleben. Als Zunge ein schmales Stück kandierte Kirsche aufkleben und als Hörner zwei ganze Mandeln auf den Kopf mit Schokolade anbringen.

Als „Schuhe“ Dörrozweitschken oder Feigen mit Schokolade befestigen. Den Krampus zwischendurch immer wieder in das Gefrierfach legen, damit alle Teile gut befestigt werden und am Ende gut trocknen lassen.

Tipp: Diese Busserl schmecken aber auch als Weihnachtsbäckerei sehr gut!!!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!

