

Mohnkrapferl

Zutaten:

Für ca. 18 Stk.

5 Eier, 200 g Zucker, 1 EL Rum, 1 EL Zitronensaft, 3 EL Mehl, 1 TL Backpulver,
200 g Mohn gerieben,

2 EL Marillenmarmelade, 1 EL Rum, 2 EL Orangensaft, 1/8 l Schlagobers,

2 EL Zwetschkenmarmelade, 1/8 l Obers, 150 g Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Eier trennen und aus dem Eiklar einen festen Schnee schlagen. Zucker nach und nach dazugeben. Die Dotter, Rum und Zitronensaft vorsichtig unterrühren. Zum Schluss das mit Backpulver vermischte Mehl und den Mohn unter die Masse mischen.

Den Teig auf ein vorbereitetes Backblech streichen und bei 180°C ca. 15 Minuten backen, dann sofort auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und das mitgebackene Backpapier vorsichtig abziehen und auskühlen lassen. Mit einem runden Ausstecher (5 cm Durchmesser) Scheiben ausstechen. Die Kuchenreste zerbröseln, mit Rum, Orangensaft und Marillenmarmelade vermischen und das Obers untermischen. Eine Kuchenscheibe in den Ausstecher legen und mit Zwetschkenmarmelade bestreichen. 1 EL Obersfülle einfüllen und mit einer weiteren Kuchenscheibe abdecken. Leicht andrücken und dann den Ausstecher vorsichtig nach oben abziehen.

Für die Schokoladeglasur: Obers mit Schokolade erwärmen und die Krapferl damit glasieren. Kühl stellen und nach dem fest werden der Glasur nach Belieben verzieren.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!