

# Birnenkrapfen

8 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Teig:

2 Pck. Blätterteig, rund ausgewallt (Ø ca. 30 cm)

### Füllung:

125 g Mandeln, gemahlen

75 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

2 Stk. Birne (geraffelt)

½ TL Zimt

### Zum Bestreichen:

1 Eigelb

1 EL Milch

Hagelzucker

## Vorbereitung:

2 Backbleche mit Backpapier belegen.

Den Ofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

### ① Teig:

Beide Teige achteln und kühl stellen.

### ② Füllung:

Alle Zutaten gut miteinander mischen und mit einem Löffel auf die acht Teigstücke verteilen.

**3 Zum Bestreichen:**

Eigelb mit Milch mischen und jedes Teigstück am Rand mit Ei bestreichen. Jeweils ein Teigstück mit einem zweiten Teigstück bedecken und den Rand gut andrücken. Die Ecken rund abschneiden, damit es einer Birnenform gleicht. Oben einschneiden und verdrehen. Birnen mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 20-25 Minuten backen. Herausnehmen. Warm oder kalt servieren.

**Backzeit: etwa 20 - 25 Minuten**