

Landsgmündchrempfli

25 - 30 Stücke



gelingt leicht

bis zu 30 Min.

**Zutaten:****Teig:**

200 g Zucker
2 Eier
1 EL Wasser oder Kirsch
250 g Mehl
½ TL Dr. Oetker Backpulver

Füllung:

150 g Haselnüsse, gemahlen
4 EL Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
50 g Petits Beurre (Butterguetzli)
zerbröselt
3 EL Zitronensaft
3 EL Wasser

Dekoration:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Runden Ausstecher (Ø 10 cm) bereitstellen. Backblech mit Backpapier belegen.

2 Teig:

Zucker und Eier zu einer hellen, dicklichen Crème aufschlagen. Wasser oder Kirsch beifügen. Mehl und Backpulver dazusieben und alles zu einem Teig kneten. In Folie gewickelt mindestens 30 Minuten kühl stellen.

3 Füllung:

Haselnüsse, Zucker, Finesse und Petit-Beurre-Brösel in einer Schüssel gut mischen. Zitronensaft und Wasser begeben und alles gut mischen.
Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 220 °C**Heißluft 200 °C**

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche auswallen und Rondellen ausstechen. Jeweils etwas Füllung daraufgeben und zusammenklappen. Die Ränder gut andrücken. Die Chrempfli auf das Blech legen.



Die Chrempfli in der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens während ca. 30 Minuten backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 30 Minuten

- ④ **Dekoration:**
Die Chrempfli mit etwas Puderzucker stauben.

