

## **Mozartkrapfen (Aus Österreich)**

**300g Mehl**  
**100g Puderzucker**  
**100g Margarine**

mit  
mischen und zusammen mit  
zu einem Teig verkneten. Diesen in  
Frischhaltefolie wickeln und mindestens  
30 Minuten kalt stellen.

Für die Füllung:

**50g weiche Butter**  
**50g Puderzucker**  
**15g gemahlene Pistazien,**  
**50g Marzipan**  
**1EL Rum**

mit  
schaumig schlagen und  
  
und  
unterrühren. Anschließend kalt stellen.

Den Teig ca. 4mm dick ausrollen und Kreise von 3cm Durchmesser ausstechen. Bei 175° 10 Minuten goldgelb backen und auskühlen lassen.  
Dann je zwei Plätzchen mit etwas Creme zusammensetzen und einen Tupfen auf die fertigen Plätzchen geben.

***Ergibt: Ca. 25 Stück***

***Zubereitungszeit: Ca. 45min.***

***Backzeit: 10min. Bei 175°***