

## Ingwerkrapfen

### Zutaten

300 g	glattes Mehl
200 g	kalte Butter
100 g	Staubzucker
100 g	fein geriebene Mandeln
1 TL	Ingwerpulver
2	Dotter

### Zum Belegen

30 g	kandierter Ingwer
------	-------------------

### Arbeitsbeschreibung

1. Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Gut gekühlte Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl verbröseln (die Hände sollen dabei möglichst kalt sein).
2. Masse mit Zucker, Mandeln, 1 Prise Salz und Ingwer, abgeriebener Zitronenschale und Dotter rasch zu einem glatten Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kühl rasten lassen.
3. Backrohr auf 180°C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den kandierten Ingwer in dünne Streifen schneiden.
4. Teig in zwei Rollen formen, ca. 10 g schwere Stücke davon abschneiden, zu glatten Kugeln formen, auf die Backbleche legen, flachdrücken und mit Ingwerstreifen belegen.
5. Krapferln im vorgeheizten Rohr (mittlere Schiene) 10-12 Min. goldgelb backen, aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen.