

Husarenkrapferl

Zutaten

110 g Butter zimmerwarm
150 g Mehl universal
45 g Haselnüsse gerieben
50 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 TL Zitronensaft
1 Eigelb
Zum Füllen Ribiselmarmelade (oder andere dunkle Marmelade)
Zum Bestreuen Staubzucker

Zubereitung

Butter, Mehl, Haselnüsse, Zucker, Vanillezucker, Eigelb und Zitronensaft zügig zu einem glatten Teig verarbeiten, Rolle formen im Kühlschrank rasten lassen, aus dem Teig kleine Kugeln formen, mit einem Holzlöffelstiel Vertiefungen in die Teigkugeln drücken, 12 bis 14 Minuten bei 160 Grad Umluft im vorgeheizten Rohr hell backen. Die abgekühlten Husarenkrapferl werden nun mit Staubzucker bestreut und anschließend mit passierter Marmelade gefüllt.

Tipp:

Man kann die Krapferl wie oben im Rezept ohne Marmelade backen. Die Vertiefung verschwindet während des Backvorgangs aber leider ein bisschen. Für Liebhaber von mehr Marmelade das Loch des Teigkuglerls halb voll mit Marmelade füllen und dann backen, so bleibt die Vertiefung größer. Damit das Marmeladeaugerl aber schön glänzt, ist es unumgänglich, nochmals frische Marmelade aufzutragen.