

HUSARENKRAPFERL

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für ca. 70 Stück:

- 210 g glattes Mehl
- 80 g Staubzucker / Puderzucker
- 140 g Butter
- 2 Eigelb
- 1 P Vanillezucker

- 1 Ei zum Bestreichen
- Hagelzucker
- rote Marmelade

Zubereitung:

Mehl, Staubzucker, kleingeschnittene Butter, Eigelb und Vanillezucker zu einem glatten Teig kneten. Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank zugedeckt rasten lassen.

Danach Rollen von ca. 1,5 cm Durchmesser formen, die Rollen mit einem scharfen Messer in 1 cm breite Stücke schneiden. Aus den kleinen Stücken Kugeln formen. Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und in der Mitte mit einem Kochlöffelstiel Vertiefungen eindrücken. Die Oberseiten der Kugeln in versprudelttes Ei und danach in Hagelzucker tauchen dabei darauf achten, dass die Vertiefungen erhalten bleiben.

Ofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Backblech mit den Husarenkrapferl für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen, danach im Backrohr 10-12 Minuten backen. Die Krapferl sollen nicht braun werden.

Marmelade erhitzen und mit dem Dressiersack in die Vertiefungen der Husarenkrapferl füllen.