

Österreich - Husarenkrapferl

Husarenkrapferl beschreibt ein Mürbeteiggebäck mit „Marmeladen-Auge“ und

Zutaten

- 180 g Margarine
- 90 g Puderzucker
- 2 Eigelb
- 270 g Mehl
- 1 EL Mandeln, gerieben
- 1 EL Haselnüsse, gerieben
- 1 Pck. Vanillepuder
- 100 g Marmelade



Zubereitung

Kalte Margarine in kleine Würfel schneiden, mit Staubzucker, Vanillinzucker, Dotter, Mehl, den geriebenen Mandeln und den Haselnüssen rasch zu einem Teig verkneten. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig zu einer Stange formen und in ca. 30 Stücke schneiden. Teigstücke zu Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, mit dem Daumen flachdrücken und eine kleine Vertiefung in die Mitte drücken. Bei 180 Grad ca. 15 Minuten im Rohr hell backen.

In die Vertiefung der noch heißen Krapferl etwas Marmelade füllen, mit Puderzucker bestreuen. Mit Puderzucker nicht sparen! Dadurch wird die Marmelade fest und man kann die Krapferl leichter aufbewahren ohne dass sie zusammenkleben. Gut trocknen lassen bevor man sie lagert