Nah&Frisch

Anita Höfferer User

Husarenkrapfl

Kuchen & Gebäck Rezept-Gewinnspiel

ZUBEREITUNG SCHWIERIGKEIT: ZEIT: 60 MIN.

Für die Husarenkrapferl zunächst Haselnüsse, Backpulver und Mehl in einer Schüssel vermischen. Vanillezucker, Staubzucker, Salz und Butter schaumig rühren. Dann Rum und Zitronensaft unterrühren. Nach und nach Eigelb einrühren. Zu der Mehlmischung geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einschlagen und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Vor der Weiterverarbeitung ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Backrohr auf 170 °C vorheizen. Den Teig in 3 Teile teilen und jeweils zu einer Rolle formen. Gleich große Stücke hinunterschneiden und zu Kugeln rollen. Mit dem Ende eines Holzkochlöffels eine Mulde hineindrücken und die Krapferl auf das Backblech setzen. Marmelade glattrühren und in die Mulden einfüllen. Die Husarenkrapferl ins Backrohr schieben und ungefähr 15 Minuten backen.

ZUTATEN

- 270 g Mehl (glatt)
- 50 g Haselnüsse (gerieben)
- 1 TL Backpulver
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 100 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 220 g Butter
- 1 EL Rum
- 1/2 Zitrone (Saft)
- 3 Eigelb
- Marmelade (rot, z.B. Ribisel)