

Husarenkrapferl

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Mehl, Haselnüsse, Staubzucker, Salz, Vanillezucker, Zimt, Piment, Ingwer, Pfeffer aus der Mühle, Butter und Eigelb in eine Schüssel geben und zu einem Mürbeteig verkneten. Zugedeckt ca. 2 Stunden kalt stellen. Masse aus dem Kühlschrank nehmen, kleine Kugeln drehen (ca. 1,5 cm Durchmesser). Auf ein Backblech mit etwas Abstand (ca. 3 cm) legen. Mit einem bemehlten Kochlöffelstiel in jede Kugel eine kleine Mulde drücken. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen, danach auskühlen lassen.

Marmelade aufkochen, in die Mulde der Husarenkrapfen mit einem kleinen Löffel einfüllen, ca. 1 Stunde trocknen lassen.

Husarenkrapferl



Zutaten

Zutaten für ca. 35 Stück:

300 g Fini's Feinstes Weizenmehl glatt

80 g gemahlene Haselnusskerne

100 g Staubzucker

1 gute Prise Salz

1 Packerl Vanillezucker

je 1 Prise Zimt, Piment, Ingwer

Pfeffer aus der Mühle

250 g kalte Butter, klein geschnitten

2 Eigelb

ca. 150 g Bitterorangenmarmelade