Nah&Frisch

Husarenkrapferl

finis-feinstes.at Professional

Husarenkrapferl

Kuchen & Gebäck Kekse Österreichisch Weihnachten

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.

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