Einfache Husarenkrapfen

Die einfachen Husarenkrapfen sind ein klassisches Rezept für ein Weihnachtsgebäck. Die süßen Kekse sind in der Advent Zeit sehr beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

200 g	Butter
100 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
300 g	Mehl
3 Stk.	Eidotter
75 g	Mandeln (gemahlen)
150 g	Ribiselmarmelade
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)
	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

1. Für die **einfachen Husarenkrapfen** Butter mit Staubzucker und Vanillezucker in einer Schüssel verrühren. Eidotter hinzugeben und cremig rühren. Mehl und gemahlene Mandel hinzumischen und zu einem glatten Teig kneten. Teig in Klarsichtsfolie wickeln und 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen. Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen auf 170°C vorheizen.

2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 2 cm dicke Teigrollen ausrollen. Mit dem Messer walnussgroße Stücke schneiden und zu Kugeln formen. Mit dem Kochlöffel Stiel kleine Mulden in die Kugel drücken. Die Husarenkrapferl auf das Backblech legen, Ei verquirlen und die Kugeln damit bestreichen. Danach Ribiselmarmelade in die Mulden füllen. Zum Abschluss mit Mandelblättchen bestreuen und etwas andrücken. Im vorgeheizten Backofen zirka 12-15 Minuten goldgelb backen.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Die ausgekühlten Husarenkrapfen mit Staubzucker bestäuben.