Glutenfreie Husarenkrapfen

Ein leckeres Weihnachtsgebäck sind glutenfreie Husarenkrapfen. Das tolle Rezept geht schnell und besticht durch guten Geschmack.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Foto: Lisa

Zutaten

150 g	Butter
80 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
2 Stk.	Eier
280 g	Mehl (glutenfrei)
1 TL	Fiber-Husk
60 g	Mandeln (gemahlene)
Nach Belieben	Marmelade (zum Füllen)

Zubereitung

1. Für die glutenfreie Husarenkrapfen in einer kleinen Schüssel Butter, Zucker und Vanillezucker miteinander vermengen und schaumig rühren. Unter ständigem Rühren nach und nach die Eier einschlagen.

2. In einer weiteren Schüssel Mehl und Fiber Husk mischen, die Mandeln unterheben und das Ganze dann, ebenfalls vorsichtig, nach und nach in die Buttermasse mischen. Der noch ziemlich weiche Teig muss nun 1 Stunde im Kühlschrank ruhen. Nach der Ruhezeit den Backofen auf 180°C vorheizen.

3. Die Arbeitsfläche nach dieser Ruhephase mit Mehl bestreuen, aus dem Teig eine Rolle formen und fingerdicke Scheiben abschneiden. Aus den einzelnen Scheiben Kugeln formen, diese auf ein Backblech, das mit Backpapier ausgelegt ist, legen. Die Kugel nun ein wenig flach drücken. Einen Kochlöffelstiel mit Mehl bestäuben, kleine Mulden in jede einzelne Kugel

damit drücken und in diese Marmelade füllen.

4. Nun muss das Gebäck 12 – 15 Minuten ausbacken. Die Plätzchen dann aus dem Backofen holen, auf ein Gitter legen und abkühlen lassen. Mit Staubzucker bestreuen und genießen.

Tipp

Die glutenfreie Husarenkrapfen können 1 – 2 Wochen in einer Blechdose aufbewahrt werden. Länger weich bleiben die Plätzchen, wenn man geviertelte Äpfel mit in die Dose legt, dann hält das Gebäck auch länger. Die Äpfel geben Feuchtigkeit ab, was die Plätzchen nicht austrocknen und somit hart werden lässt.