Husarenkrapfen mit Dinkelmehl

Die traditionelle Husarenkrapfen werden in diesem Rezept mit Dinkelmehl zubereitet. Das leckere Kleingebäck schmeckt nicht nur zu Weihnachten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

200 g	Dinkelmehl
150 g	Butter
75 g	Zucker
2 Stk.	Eidotter
1 TL	Zitronenabrieb
	Marillenmarmelade
	Staubzucker
	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

1. Für die **Husarenkrapfen aus Dinkelmehl** Zucker, Vanillezucker, Butter, Eidotter und Bio-Zitronenabrieb einen geschmeidigen Teig kneten. Dein Teig in eine Folie wickeln und für eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Backofen auf 175°C vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Den Teig zu Walnuss große Kugeln formen und auf das Backblech legen. Mit dem Stiel vom Kochlöffel kleine Mulden drücken. Marillenmarmelade in die Vertiefungen füllen.

3. Im Backofen etwa 15 Minuten goldbraun backen. Auf einen Küchenrost auskühlen lassen, und großzügig mit Staubzucker bestäuben.

Tipp