# Husarenkrapferl

Für die Zubereitung des Rezepts braucht man ein wenig Zeit. Die köstlichen Husarenkrapferl sind die Mühe aber allemal wert!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,9 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 200 g | Mehl (glatt) |
| 140 g | Butter |
| 80 g | Staubzucker |
| 90 g | Haselnüsse |
| 1 Stk. | Zitrone (die abgeriebene Schale) |
| 1 Prise | Salz |
| 2 Stk. | Eidotter |
| 10 g | Vanillezucker |
| 180 g | Marmelade (nach Wahl) |

### Zum Füllen

| | |
|---|---|
| 2 Blätter | Gelatine |

## Zubereitung

1. Die Zutaten für den Teig der **Husarenkrapferl** in einer Schüssel oder auf der Arbeitsplatte zu einem Mürbeteig verarbeiten.

2. 2 bis 3 Zentimeter starke Rollen formen und für 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank legen. Backofen auf 165 bis 175 Grad einstellen.

3. Teig in circa 4 Millimeter breite Stücke schneiden und gleichmäßig auf einem Backblech

verteilen. Den Stiel eines Kochlöffels mit Mehl benetzten und in der Mitte jedes Husarenkrapferls eine Delle eindrücken.

4. Gelatine in Wasser aufweichen und ausdrücken. Marmelade in einem Topf erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Husarenkrapferl nach 12 Minuten Backzeit aus dem Ofen nehmen. Einen Spritzsack oder Löffel zur Hand nehmen, mit Marmelade befüllen und diese leckere Füllung in die Vertiefung geben.

## Tipp

Husarenkrapferl zum Kaffee oder Tee servieren.