Leichte Husarenkrapfen

Auf dem Weihnachtsteller sind leichte Husarenkrapfen durch ihre leuchtend rote Füllung ein echter Hingucker. Das Rezept hierfür ist ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

160 g	Butter
2 Stk.	Eier
160 g	Mehl
140 g	Ribiselgelee
1 Packung	Vanillezucker
80 g	Zucker

Zubereitung

1. Für leichte Husarenkrapfen die Eier trennen. Eigelb mit Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl hinein sieben und den Teig zu einer Kugel formen. In Alufolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 150°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen und auf das Backpapier setzen. Ribiselgelee in einem kleinen Topf erwärmen und glatt rühren.

3. Die Teigkugeln etwas flach drücken und mit dem Stiel eines Kochlöffels in die Mitte der Kugeln eine kleine Mulde drücken. Die Mulden mit Gelee füllen und im Ofen ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und servieren.

Tipp

Wer mag, kann leichte Husarenkrapfen auch mit Gelee aus anderen Früchten zubereiten.