

Husaren-Krapferl

>>> Zutaten

Menge	Beschreibung
200 g	Butter
100 g	Zucker
2	Eigelbe
das Innere einer	Vanilleschote
1 Prise	Salz
300 g	Mehl
80 g geriebene	Haselnüsse
1/2 Tasse	Puderzucker
150 g	Johannisbeermarmelade

>>> Zubereitung



Die Butter mit dem Zucker, den Eigelben, der Vanille und dem Salz auf einem Backbrett kneten. Das Mehl darüber sieben, die Haselnüsse darüber streuen und alles zu einem Mürbeteig verarbeiten. Den Teig in Alufolie gewickelt zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200° vorheizen. Aus dem Teig eine lange Rolle formen, gleichmäßige Scheiben davon abschneiden, diese zu Kugeln rollen und in jede Kugel mit dem Kochlöffelstiel eine kleine Vertiefung drücken. Die Krapferl auf ein Backblech legen und auf der mittleren Schiebleiste 15-20 Minuten backen.

Die Krapferl auf einem Kuchengitter erkalten lassen, dann mit dem Puderzucker besieben. Die Marmelade erhitzen, glattrühren und die Vertiefung in jedem Krapferl damit füllen. Die Marmelade 1-2 Tage gut trocknen lassen, ehe die Krapferl in eine Dose geschichtet werden.