Rezept

Husarenkrapfen

Ein Rezept von Husarenkrapfen, am 03.05.2024

Zutaten

- **150 g** weiche Butter
- **1 Päckchen** Vanillezucker
- **175 g** Mehl
- **150 g** Himbeerkonfitüre
- **75 g** Puderzucker
- **3** Eigelb
- **50 g** gemahlene Mandeln
- **1 TL** Milch

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Butter, Puderzucker und Vanillezucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. 2 Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl und Mandeln mischen, zur Eiercreme geben und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 2 Std. in den Kühlschrank legen.

2. Die Himbeerkonfitüre in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze erwärmen, dann durch ein feines Sieb streichen.

3. Den Backofen auf 160° vorheizen. Den Teig in vier gleichgroße Stücke teilen und jedes Stück auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 15 cm lange Rollen formen. Die Teigrollen jeweils in 10 Stücke schneiden, diese zu Kugeln formen und in die Mulden des Blechs drücken. Bei 160° Umluft ca. 15 Minuten backen.

4. Husarenkrapfen aus dem Blech lösen, auf ein normales Backblech legen und Marmelade in die Mulden füllen. Tipp: Das geht am besten mit einer Spritztülle.

5. Anschließend noch einmal bei 140°C Umluft für fünf Minuten in den Ofen schieben.