

## Rezept

# Husarenkrapfen mit Himbeergelee

Ein Rezept von Husarenkrapfen mit Himbeergelee, am 19.04.2024

## Zutaten

**150 g** weiche Butter

**1 Pck.** Vanillezucker

**160 g** Mehl

**65 g** Zucker

**2** Eigelbe

**100 g** Himbeergelee

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für etwa 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 47 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eigelbe unterrühren. Das Mehl hinzufügen und alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.
2. Den Backofen auf 160° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen. Mit einem Kochlöffelstiel jeweils in der Mitte eine kleine Mulde eindrücken und diese mit Gelee füllen.
3. Husarenkrapfen mit etwas Abstand nebeneinander auf das Blech setzen. Im Ofen (Mitte, Umluft 140°) in 40 Min. goldgelb backen. Die Husarenkrapfen herausnehmen und mit dem Papier vom Blech ziehen.