

Rezept

Husarenkrapferl mit Hagebuttenmark

Ein Rezept von Husarenkrapferl mit Hagebuttenmark, am 20.04.2024



Zutaten

170 g Mehl

2 Eigelb

100 g rote Konfitüre oder Hagebuttenmark (siehe Rezept-Tipp)

70 g Zucker

140 g weiche Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 40-50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° (Umluft) vorheizen. Backpapier für mehrere Backbleche bereitlegen. Für den Teig das Mehl sieben und mit dem Zucker mischen. Auf die Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken und die Eigelbe hineingeben. Die weiche Butter in Flöckchen schneiden und rundherum auf dem Mehlsrand verteilen. Alles mit den Händen rasch zu einem Mürbeteig verkneten.

2. Aus dem Mürbeteig mit den Händen kleine Kugeln (1 ½-2 cm Ø) formen, auf die Bleche setzen und jeweils eine kleine Mulde in die Mitte der Kugeln drücken. Dafür am besten den Stiel eines Holzkochlöffels verwenden.
-
3. Die Teigmulden jeweils mit etwas Konfitüre oder Hagebuttenmark füllen und die Husarenkrapferl im Ofen auf Sicht in 6-7 Min. goldgelb backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.