

Rezept

Husarenkrapferl mit Himbeergelee

Ein Rezept von Husarenkrapferl mit Himbeergelee, am 23.03.2023

Zutaten

200 g Mehl	100 g gemahlene Mandeln
1 Vanilleschote	150 g weiche Butter
100 g Zucker	1 Prise Salz
2 zimmerwarme Eigelb (M)	150 g Himbeerkonfitüre

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 45 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Mehl und Mandeln vermischen. Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark mit einem kleinen Messer herauskratzen. Das Vanillemark mit Butter, Zucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig schlagen, dann Eigelbe unterschlagen. Die Mehlmischung auf einmal dazugeben und rasch unterarbeiten, bis Teigstreusel entstehen. Mit den Händen rasch verkneten, den Teig in Frischhaltefolie wickeln, ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen, das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Konfitüre in einem kleinen Topf erhitzen und durch ein Sieb streichen, um die Kernchen zu entfernen.
3. Den Teig vierteln, jeweils zu Rollen (ca. 2 cm Ø) formen und in ca. 2,5 cm breite Stücke schneiden. Daraus Kugeln formen, aufs Blech setzen, in der Mitte mit einem Kochlöffelstiel vorsichtig ein Loch eindrücken und die Konfitüre einfüllen. Die Krapferl im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.