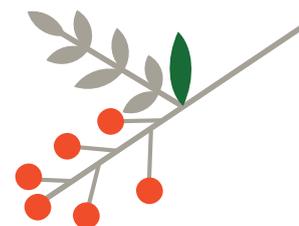


Husarenkrapferl



ZUTATEN

200 g Butter
100 g Zucker
2 Eigelb
1 Vanilleschote
1 Prise Salz
300 g Weizenmehl
80 g gem. Haselnüsse
150 g Johannisbeergelee
50 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Die Butter mit Zucker, den Eigelben, dem Inneren der Vanilleschote und dem Salz auf einem Backbrett verkneten. Das Mehl und die Haselnüsse darüber sieben. Alles zu einem Mübeteig verarbeiten und ca. 2 Std. kalt stellen.
2. Aus dem Teig eine lange Rolle formen, gleichmäßige Scheiben davon abschneiden und diese zu Kugeln formen. In jede Kugel mit einem Kochlöffel eine kleine Vertiefung drücken. Die Krapferl bei 170°C Umluft 15-20 Min. backen.
3. Die Krapferl erkalten lassen und mit Puderzucker betreuen. Das Johannisbeergelee vorsichtig erhitzen und glatt rühren. Anschließend in jede Vertiefung etwas Gelee geben und gut trocknen lassen.