

Husarenkrapferl

Zutaten

- 320 g glattes Mehl
- 1 Mssp. Backpulver
- 120 g Staubzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- (Nach Wunsch: 1/2 Fl. Aroma Zitrone)
- 60 g geriebene Haselnüsse
- 3 Dotter
- 250 g in Stücke geschn. kalte Butter
- 1 Eiklar
- zum Bestreichen Marmelade

Zubereitung:

Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und 1/2 Stunde rasten lassen. Den Teig zu einer Rolle formen, walnußgroße Stücken abschneiden und zu Kugeln formen.

Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und jeweils in die Mitte eine Vertiefung eindrücken (Kochlöffelstiel).

Die Krapferl mit Eiklar bestreichen und mit Marmelade füllen. Das Backblech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.
190 °C ca. 12 Min. (Ober- u. Unterhitze)