

Husarenkrapferl

Ergibt etwa 40 Stück

Zutaten:

Mürbteig

140 g Butter
70 G Zucker
Etwas Vanille
2 Eigelb
250 g Mehl

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
Zum Bestreuen:
50 g geschälte Mandeln
50 g Hagelzucker

Zum Füllen:

Feste Marmelade (kein Gelee!)



Gerührten Mürbteig herstellen: Schaummasse rühren aus Butter, Zucker, etwas Vanille und Eigelb (evtl. einem ganzen Ei statt 2 Eigelb), Mehl zugeben, Teig kurz kneten, kalt stellen:

Dann kleine Kugeln formen, kleine Grübchen eindrücken (der Stiel eines Kochlöffels eignet sich hierzu sehr gut), außen mit Eigelb bestreichen, mit geschälten, gehackten Mandeln und grobem Hagelzucker bestreuen oder Kugeln darin eintauchen, Vertiefung mit Marmelade füllen, auf ungefettetem Blech bei Mittelhitze (190 – 200 °C) goldgelb backen.

Auf Wunsch kann bei den erkalteten Plätzchen auf die Marmelade ein Tropfen Arrakglasur gegeben werden.