

Husarenkrapferl

Zutaten für etwa 40-50 Husarenkrapferl:

220 g Weizenmehl

50 geriebene Nüsse

150 g Margarine

1 Ei

1 Prise Salz

65 g Zucker

optional: 1 TL Zimt-Zucker

etwa 100 g Marmelade nach Wahl zum Füllen

Staubzucker

Alle Zutaten mit der Rührmaschine zügig zu einem Teig vermengen.

Dieser wird in Frischhaltefolie gewickelt und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank.

Nach der Ruhezeit formt man mit der Hand pralinengroße Kugeln. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Nun nimmt man einen Kochlöffelstiel und drückt mit diesem ein Loch in die Mitte der Kugel. Es darf ruhig etwas größer sein, da durch das Backen das Loch (welches aber nicht komplett durchgestoßen sein soll) wieder etwas kleiner wird.

In der Zwischenzeit erwärmt man die Marmelade im Wasserbad, damit sie etwas flüssiger wird. Sollte sie dennoch zu fest sein, die Marmelade mit einem Teelöffel Wasser anrühren.



Die Kekse bei 180°C etwa 12 Minuten hell backen. Nach dem Backen lässt man die Kekse auskühlen und setzt einen Kleks Marmelade in die Mulde.

Die Husarenkrapferl noch kräftig mit Staubzucker bestreuen und sobald die Marmelade etwas angetrocknet ist, in einer Dose lagern.

