

Weihnachtsbacken Rezepte

Husarenkrapferl

Gattung: Backen, Eigelb, Mandel, Plätzchen, Weihnachten

210 g	Mehl	50 g	Mandeln; geschält, gerieben
150 g	Butter	1	Zitrone; Schale abgerieben
70 g	Zucker	1	Eigelb
1	Glas Vanillezucker		Johannisbeerkonfitüre; oder
2	Eigelb		Aprikosenkonfitüre

Das Mehl mit der sehr kalten Butter verbröseln. Den Zucker, den Vanillezucker, die Eigelbe, die geschälten, geriebenen Mandeln und die abgeriebene Zitronenschale dazugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten, der 1 Stunden kühl ruhen muss.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen (etwa 1 1/2 cm Durchmesser), auf ein ungefettetes Blech setzen und in der Mitte mit einem bemehlten Finger eine Vertiefung eindrücken. Die Krapferl mit einem verquirlten Eigelb bestreichen, in ein vorgeheiztes Backrohr stellen und 15-20 Minuten bei 150 °C backen.

Die Vertiefung der fertigen Krapferl noch warm mit beliebiger Marmelade füllen.