Husaren- Krapferl



ZUTATEN für ca. 50 Stk.
200g Mehl griffig
50g Mandeln gerieben
50g Haselnüsse gerieben
120g Butter
120g Staubzucker
2 Dotter
1 Vanilleschote ausgekratzt
Ribiselmarmelade

Zubereitung:
Alle Zutaten rasch vermengen und verarbeiten. Die Butter vorher in kleine Stücke schneiden, damit sich der Teig geschmeidiger verarbeiten lässt.

Nochmals gut auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Handballen durcharbeiten.

Ca. 1 Std. kühl rasten lassen.

Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche kleine Schlangen formen und nach belieben groß abstechen, danach eine Kugel formen und in der Mitte flach drücken.

Die Krapferl im Rohr bei 160° Heißluft oder Ober- /Unterhitze ca. 10 Minuten goldbraun backen.

Die Vertiefung mit Marmelade füllen, solange die Husaren- Krapferl noch heiß sind.

Grilly Markus Grillenberger

SCHMÖLZER WOHNFÜHLSTUDIO