

Husarenkrapferl 1

Zutaten für: 1 Rezept

210	Gramm	Mehl
150	Gramm	Butter
70	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
2		Eigelb
50	Gramm	Mandeln; geschaelt, gerieben
1		Zitrone; Schale abgerieben
1		Eigelb
		Johannisbeerkonfituere; oder
		Aprikosenkonfituere

Anleitung:

Das Mehl mit der sehr kalten Butter verbroseln. Den Zucker, den Vanillezucker, die Eigelbe, die geschaelten, geriebenen Mandeln und die abgeriebene Zitronenschale dazugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten, der 1 Stunden kuehl 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 eindruecken. Die Krapferl mit einem verquirlten Eigelb bestreichen, in ein vorgeheiztes Backrohr stellen und 15-20 Minuten bei 150GradC backen.

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

Anmerkung Petra: Die Vertiefungen lassen sich auch sehr gut mit einem Flaeschchen Backoel eindruecken. Krapferl auf Backpapier gebacken.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann