

Husarenkrapferl

Für den Mürbeteig:

250 g Weizenmehl 405

140 g Butter

100 g Puderzucker

2 TL Vanillezucker

2 Eigelb

Für die Füllung:

100 g Johannisbeergelee

50 g Puderzucker

Für den Mürbeteig die Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig 30 Minuten kühlen.

Aus dem Teig Rollen mit etwa 3 cm Durchmesser formen. Davon kleine Scheiben abschneiden und diese zu Kugeln formen. Mit einem Kochlöffelstiel in die Kugeln eine kleine Öffnung stechen. Die Krapferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im Anschluss die Krapferl im vorgeheizten Backofen ca. 8-9 Minuten hell backen. Im Anschluss auf dem Blech abkühlen lassen.

Johannisbeergelee etwas erwärmen und in einen Einweg-Spritzbeutel füllen und die Krapferl damit füllen. Diese nun etwas antrocknen lassen und mit Puderzucker besieben.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 8-9 Minuten

