

Husarenkrapfen

Husarenkrapfen Rezept aus lockerem Mürbeteig mit Johannisbeergelee sind himmlisch lecker, einfach gemacht und unwiderstehlich.

etwa 60 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

200 g Weizenmehl

75 g Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

2 Eigelb (Größe M)

150 g weiche Butter oder Margarine

100 g Dr. Oetker gemahlene,
geröstete Haselnüsse

Fruchtfüllung:

etwa 5 EL Johannisbeergelee

etwa 5 EL samtiger Aprikosen-
Fruchtaufstrich

Wie backe ich ganz einfach Husarenkrapfen?:

1 Mürbeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig flach drücken und abgedeckt etwa 1 Std. kalt stellen.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

3 Den Teig zu 3 gleich langen Rollen formen und jede Rolle in etwa 20 gleich große Stücke schneiden. Diese dann zu Kugeln formen. Die Kugeln mit Abstand auf das Backblech setzen und mit einem Kochlöffelstiel Mulden in die Kugeln drücken. Wenn der Teig am Kochlöffel klebt, diesen einfach in etwas Mehl tauchen.



④ **Fruchtfüllung zubereiten:**

Johannisbeergelee mit einem Schneebesen glatt rühren und in einen Gefrierbeutel füllen. Beutel gut verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Die Hälfte der Kugeln füllen. Aprikosen-Fruchtaufstrich in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, verschließen und eine kleine Ecke von dem Beutel abschneiden. Restliche Kugeln füllen und anschließend backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: 10 - 12 Min.

Husarenkrapfen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Mit übriger Konfitüre können die Mulden nach dem Backen noch einmal randvoll gefüllt werden.
- Die Husarenkrapfen können auch mit geschmolzenem Nuss-Nougat gefüllt und besprenkelt werden.
- In gut schließenden Dosen kann man die Kekse etwa 2 Wochen aufbewahren.

