


Husarenkrapfen

Knetteig mit Haselnüssen, zu Kugeln gerollt und gefüllt mit Konfitüre oder Nuss-Nougat

etwa 60 Stück

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

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

Füllung:

etwa 5 EL Johannisbeergelee

etwa 5 EL samtiger Aprikosen-
Fruchtaufstrich

1 Knetteig:

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 zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt 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. Sollte der Teig am Kochlöffel kleben, tauchen Sie diesen in etwas Mehl.

④ **Füllung:**

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. Backen

Einschub: Mitte

Backzeit: 10 - 12 Minuten

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Sollten Sie Konfitüre übrig haben, können Sie die Mulden nach dem Backen nochmal randvoll mit Konfitüre füllen.
- Sie können die Husarenkrapfen auch mit geschmolzenem Nuss-Nougat füllen und besprenkeln.
- In gut schließenden Dosen kann man die Kekse etwa 2 Wochen aufbewahren.