

Husarenkrapfen

etwa 60 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

100 g Mehl
75 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
1 Prise Salz
150 g Butter, weich
2 Eigelb
100 g Haselnüsse, gemahlen

Füllung:

etwa 150 g Johannisbeergelée

1 Vorbereiten:

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2 Teig:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einpacken und 1 Stunde in den Kühlschrank legen, damit er schön fest wird.

3 Nach dieser Zeit den Backofen vorheizen und den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Den Teig in vier Teile teilen und daraus Rollen formen. Dieser Rollen wiederum in je acht Stücke teilen. Aus jedem Teig-Stückchen mit den Händen eine Kugel formen und auf das Backblech legen. Zwischen den Kugeln ca. 2 cm Abstand lassen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

- 4 Mit dem Stiel eines Kochlöffels jeweils in jede Kugel eine Mulde drücken. Den Johannisbeergeleé in einen Spritzbeutel mit kleiner Tülle füllen und die Mulden in den Teigkugeln bis zum Rand mit etwas Gelée füllen. Nun die Krapfen im vorgeheizten Ofen backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 11 Minuten

Nach dem Backen mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und abkühlen lassen.