

Husaren Krapferl

*In unserer Lesezirkel-Weihnachtsbäckerei haben wir leckere Plätzchen für Sie gebacken.
Raffiniert. Schnell. Lecker.*



ZUTATEN für ca. 40 Stück:

200 g Butter
2 Eigelb
100 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
300 g Mehl
100 g Haselnüsse, gemahlen
Prise Salz
100 g Puderzucker
Marmeladensorte nach Wahl

AUSSERDEM:

1 Backofenrost
1 Rührgerät mit Knethaken
1 kleiner Topf
Backpapier

ZUBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

+ 15 bis 20 Minuten Backzeit

SCHRITT 1

Geben Sie die Butter, Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Mehl, die gemahlene Haselnüsse und die Prise Salz in eine Schüssel und verrühren Sie dies mit dem Rührgerät bis Sie einen homogenen Teig haben. Wickeln Sie den Teig in Frischhaltefolie und legen Sie diesen für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank.

SCHRITT 2

Nehmen Sie den Teig aus dem Kühlschrank und rollen Sie ihn zu einer Stange. Schneiden Sie ca. 2 cm breite Stücke von der gerollten Stange ab.

SCHRITT 3

Formen Sie die abgeschnittenen Stücke zu flachen Kugeln. Drücken Sie mit dem Stiel eines Holzlöffels eine Kuhle in die Mitte der Kugeln. Backen Sie die Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze; 180 °C Umluft) 15 bis 20 min. bis diese goldbraun sind.

SCHRITT 4

Geben Sie nun die Marmelade in einen geeigneten Kochtopf und lassen diese 3 min. köcheln. Füllen Sie die Marmelade mit einem Teelöffel in die Kuhle der Plätzchen. Lassen Sie die Plätzchen mindestens einen Tag trocknen.