

Husarenkrapferl mit Johannisbeergelee



© Husarenkrapferl - Sabine @ Bines Thermiwelt



45 Min. + 2 Std. Wartezeit



leicht



ca. 40 Stück

Husarenkrapfen mit Marmelade, der beste Weihnachtskeks überhaupt



Mit 15 befreundeten Bloggern reisen wir in unserem [Weihnachts-E-BOOK](#) zurück in die Kindheit. Vom Lieblingskeks gebacken mit der Oma, dem Reibekuchen auf dem Weihnachtsmarkt bis zum Weihnachtsessen im Familienkreis und besonderen Geschenken aus der Küche. Für Sabine von "Bines Thermiwelt" gehören unbedingt die leckeren Husarenkrapferl nach dem Rezept ihrer Mutter dazu.

Wir wünschen euch allen eine wunderschöne Winter- und Weihnachtszeit mit unseren kulinarischen Erinnerungen.

Zutaten-Einkaufsliste

| | | |
|--------------------------|--------------|---|
| <input type="checkbox"/> | 230 g | Butter |
| <input type="checkbox"/> | 110 g | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 350 g | Mehl |
| <input type="checkbox"/> | 2 | Eigelb |
| <input type="checkbox"/> | 90 g | Haselnüsse gerieben (oder ganze Nüsse im Thermomix® gemahlen; 7 Sek./Stufe 7) |
| <input type="checkbox"/> | 200 g | Johannisbeergelee |
| <input type="checkbox"/> | | Puderzucker zum Bestäuben |

Zubereitung

1. Butter und Zucker 25 Sek./Stufe 3 schaumig rühren.
2. Anschließend das Mehl, die Eigelbe und geriebenen Haselnüsse in den Mixtopf zugeben. Alles zusammen 30 Sek./Stufe 4 vermengen.
3. Den Teig in eine Backschüssel umfüllen, von Hand noch einmal richtig durchkneten und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Ca. 40 walnussgroße Kugeln formen. Mit dem Stiel eines Kochlöffels kleine Mulden für das Gelee eindrücken.
5. Die Krapferl nun im heißen Ofen auf mittlerer Schiene ca. 15 Min. backen. Das Gebäck auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.
6. Zum Schluss das Gelee in einem kleinen Topf erwärmen, glatt rühren und mit einem kleinen Löffel in die Vertiefung der Krapfen füllen. Sobald es erkaltet ist, die Husarenkrapferl mit Puderzucker bestäuben.