

Husarenkrapfen



Zutaten Für ca.77 Stück

250 g Butter 125 g Zucker 1Pk. Vanillenzucker 4 Eigelb 375 g Mehl .Zum Bestreichen: 1 Eigelb zum Bestreuen: fein gehackte Mandeln Zum Füllen: rotes Johannisbeergelee.

Zubereitung

- 1. Butter schaumig rühren, löffelweise Zucker und nacheinander Eigelb zugeben. Mehl zuerst unterrühren, dann unterkneten.**
- 2. Teig für ca. halbe Stunde kühl stellen.**
- 3. Gleichmäßig große Kugeln (2-3 cm Durchmesser) formen, in die Mitte eine Vertiefung drücken (ich nehme dafür die Spitze des kleinen Fingers)**
- 4. Eigelb mit etwas Wasser verrühren und die Plätzchen damit bepinseln. Mit den Mandelstückchen bestreuen .Mit einem Eierlöffel etwas Johannisbeergelee in die Vertiefung füllen.**
- 5. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca.12 bis 15 Minuten goldgelb backen.**