

Husaren-Krapferl

1 Vanilleschote
200 g Butter
200 g Zucker
2 Eigelb
1 Prise Salz
300 g Mehl (am besten 550 er)
100 g gemahlene Haselnüsse

150 g Johannisbeermarmelade
Puderzucker



Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Butter mit dem Zucker, den Eigelb, dem Vanillemark und dem Salz auf einem Backbrett verkneten. Das Mehl darüber sieben, die gemahlene Haselnüsse darüber streuen und alles zu einem Mürbeteig verarbeiten. Den Teig in Folie gewickelt über Nacht kühl stellen (oder 2 h in den Kühlschrank). Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Aus dem Teig eine lange Rolle formen, gleichmäßige Scheiben davon abschneiden, diese zu kleinen Kugeln formen und in jede Kugel mit einem Kochlöffel eine kleine Vertiefung drücken.

Die Krapferl auf ein Backblech legen und auf der mittleren Schiene 12-15 min backen. Krapferl erkalten lassen. Marmelade erhitzen, glatt rühren und die Vertiefung der Krapferl damit füllen. Mit Puderzucker bestäuben.

von Martina Neuper