

Husarenkrapferl

Zutaten	Zubereitung	Hinweise
150g weiche Butter 150g Zucker 1P. Vanillezucker Salz 2 Eigelb	Die Butter in kleine Stücke teilen und in eine Rührschüssel geben. Alles mit dem Rührgerät verrühren.	
100 g gemahlene Nüsse 200 g Mehl	Die Nüsse und das Mehl vermischen und auf ein großes Backbrett geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und das Butter-Zucker-Gemisch geben. Alle Zutaten rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig im Kühlschrank 2 Stunden ruhen lassen.	
	Aus dem Mürbeteig mit bemehlten Händen eine etwa 3 cm dicke Rolle formen. Von der Rolle etwa 1 cm dicke Scheiben abschneiden. Kugeln daraus formen und in jede Kugel mit einem Kochlöffelstiel eine kleine Vertiefung drücken.	Den Backofen auf 200°C vorheizen.
	Die Krapferl auf ein Backblech legen. In die Vertiefung der Krapferl mit einem kleinen Löffel Johannisbeer-gelee füllen. Bei 200°C 12-15 min backen.	Ein Backblech mit Backpapier auslegen.