

Husarenkrapferln

ca. 45 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mandel-Mürbteig:

320 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
120 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Röhrrchen Dr. Oetker Aroma
Zitrone
60 g geschälte, geriebene
Mandeln
3 Dotter (Größe M)
250 g weiche Butter

Zum Rollen:

Zucker

Füllung:

100 g passierte
Ribiselmarmelade

1 Mandel-Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle (3 cm Ø) formen. Walnussgroße Stücke abschneiden und zu Kugeln formen. Die Kugeln in Zucker wälzen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben. Mittig mit einem bemehlten Kochlöffelstiel Vertiefungen eindrücken.

2 Füllung:

Die Marmelade glatt rühren und in die Vertiefungen füllen.

Ein Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

3 Den Backvorgang mit den übrigen Husarenkrapferln wiederholen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Nach dem Backen eventuell noch etwas Marmelade in die Vertiefungen füllen.
- Vor dem Backen mit versprudelttem Ei bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.

