

Husarenkrapferl von Brigitte Hacker

Zutaten:

140 g Butter

70 g Zucker

2 Eigelb

1 Vanille Zucker

200 g Mehl

verdünntes Eigelb oder Dosenmilch zum Bestreichen

gehackte Mandeln

Johannisbeer- oder Aprikosen Marmelade

Zubereitung:

Butter mit Zucker und Eigelb schaumig rühren. Mehl unterrühren. Dann 2 Stunden kühl stellen.

Eine Rolle formen, kleine Scheiben abschneiden zur Kugel formen und mit dem Stiel eines Kochlöffels mittig eindrücken und mit Marmelade füllen.

Mit Eigelb bestreichen und in den gehackten Mandeln wälzen.

Bei 180 Grad ca. 18 Minuten goldgelb backen.