

## Husarenkrapferl (30 Stück)



### Zutaten:

1 Fläschen Vanillearoma  
200 g Butter  
100 g Zucker  
2 Eigelbe  
1 Prise Salz  
300 g Mehl  
100 g gemahlene Haselnüsse  
◇  
½ Tasse Puderzucker  
100 g Johannisbeermarmelade

### Zubereitung:

Die weiche Butter, den Zucker, das Vanillearoma, das Eigelb und das Salz miteinander in einer Schüssel gut verkneten. Das Mehl darüber sieben, die Haselnüsse mit hinzugeben und nochmal alles gut zu einem Teig vermengen. Den Teig in Alufolie einwickeln und 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und daraus mit den Händen eine lange Rolle formen. Jetzt versuchen etwa 30 gleichmäßige Scheiben abzuschneiden um diese zu kleinen Kugeln zu formen.

Die Kugeln auf ein Backblech legen und mit dem Stielende eines Kochlöffels jeweils eine Vertiefung hineindrücken. Die Krapferl nun auf der mittleren Schiene 15 Minuten backen.

Die Krapferl erkalten lassen und danach mit Puderzucker bestreuen. Die leicht erhitze Marmelade glatrühren und mit einem Teelöffel vorsichtig die Vertiefungen der Krapferl damit füllen.

Die Husarenkrapferl 1-2 Tage offen trocknen lassen bis die Marmelade hart geworden ist. Danach können sie in eine Dose gefüllt werden.