

Husaren-Krapferl (von Marianne)

Zutaten

- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eigelbe
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 300 g Mehl
- 80 g geriebene Haselnüsse
- 1/2 Tasse Puderzucker
- 150 g Himbeermarmelade

Zubereitung

Butter, Zucker, Eigelbe, das Innere der Vanilleschote, Salz, Haselnüsse und Mehl zu einem Teig mit der Küchenmaschine kneten. Den Teig zu einer Kugel rollen, mit Klarsichtfolie einpacken und für **2 Stunden in den Kühlschrank** stellen. Aus dem Teig eine lange Rolle formen, gleichmäßige Scheiben abschneiden und Kugeln rollen. Mit dem Stil eines Kochlöffels kleine Vertiefungen drücken und mit Marmelade füllen (Man kann auch die Plätzchen ohne Marmelade backen und später die Marmelade erhitzen und dann einfüllen). Plätzchen bei **180 Grad Umluft ca. 15 Minuten backen.**

From:

<https://fritzwiki.de/> - FritzWiki



Permanent link:

<https://fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:backen:husaren-krapferl>

Last update: **09.12.2025 15:43**