



# Hier und heute

## Husarenkrapfen

Konditormeisterin Theresa Knipschild backt Plätzchen, die auf keinem weihnachtlichen Plätzchenteller fehlen dürfen: Husarenkrapfen.

## Das Rezept

von Theresa Knipschild für ca. 20 Stück

### Zutaten für die Husarenkrapfen

- 150 g weiche Butter
- 2 Eigelb
- 70 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Prisen Salz
- 200 g Weizenmehl (Type 405) oder Dinkelmehl (630)
- 100 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
- ca. 100 g rotes Gelee (z. B. Johannisbeer-, Himbeer- oder Erdbeergelee)

### Zubereitung

Butter, Puderzucker, Vanillezucker und Salz aufschlagen. Nun die Eigelbe zugeben. Zum Schluss Mehl und Nüsse hinzufügen und alles zügig zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Wenn der Teig zu weich ist, 15 bis 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen (ca. 2 cm Durchmesser), am besten zwischen den Handflächen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit einem Kochlöffelstiel eine kleine Mulde in jede Kugel drücken. Plätzchen in den Backofen geben und für zehn bis zwölf Minuten backen. Wenn die Mulden „hochbacken“, kurz vor Ende der Backzeit nochmal mit einem Kochlöffelstiel herunterdrücken und zu Ende backen.

Das Gelee mit zwei Esslöffeln Wasser in einem kleinen Topf verrühren und ca. zwei Minuten unter Rühren kochen, damit das Gelee fester wird. Die Plätzchen mit Puderzucker bestäuben. Mit einem kleinen Löffel das heiße Gelee in die Husarenkrapfen geben. Fest werden lassen.

Die Plätzchen sind ca. zwei Wochen lang haltbar. Am besten dunkel und kühl lagern. Sie werden aber mit der Zeit weicher.