

Weihnachtsbacken Rezepte

Husarenkrapfen

Gattung: Backen, Weihnachten

250 g Butter	6	Eigelb (2 Eigelb zum
200 g Zucker		-Bestreichen zurückhalt
1 Vanilleschote, Mark	375 g Mehl	
etw. Bittermandelöl		

Zum Bestreichen:

Eigelb

Zum Bestreuen:

Mandeln, fein gehackt

Zum Füllen:

rote Marmelade

Butter schaumig rühren, löffelweise Zucker und nacheinander die Eigelbe, dann Vanillemark und Bittermandelöl zugeben. Das Mehl zuerst unterrühren, dann unterkneten. Gleichmäßig große Kugeln formen, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken.

Das zurückgehaltene Eigelb mit etwas Wasser verrühren, die Plätzchen damit bepinseln und mit Mandeln bestreuen.

Marmelade in die Vertiefung füllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben, goldgelb backen.

Backzeit: 12-15 Minuten / Thermostat 4 bzw. 200 °C.