

Hussarenkrapfen

Zutaten

300 g Mehl

200 g Butter

100 g Zucker

80 g Nüsse

Ribiselmarmelade

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf die Marmelade in einer Schüssel mischen und zu einem Mürbeteig verkneten. Dabei darauf achten, dass der Teig nicht zu lange geknetet wird, damit er nicht zu warm wird.

Danach zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und kurz in den Kühlschrank legen. Der Teig sollte nicht mehr an den Händen kleben, aber auch auf keinen Fall zu kalt werden – dann bröckelt er.

Nun einzelne Kugeln rollen – etwas größer als eine Marzipankugel. In jede Teigkugel mit dem Finger ein kleines Loch drücken und auf ein Backblech mit Backpapier auslegen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze für 15 Minuten backen.

Zwischenzeitlich die Marmelade im Topf leicht erhitzen, so wird sie flüssiger. Sie sollte aber auf keinen Fall zu heiß werden. Dann in die Löcher formen und die Plätzchen auf einem Rost auskühlen und trocknen lassen.