

Unser Rezept für Sie: Husarenkrapfen



Zutaten:

80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
150 g Butter
3 Tr. Bittermandelaroma
Vanillearoma
2 Eigelb
250 g Mehl
100 g rotes Johannisbeergelee
Puderzucker zum Bestäuben

Butter und Zucker schaumig schlagen. Mehl, Eier, Aroma dazugeben.
Alles zu einem Teig verarbeiten.

1 Stunde kaltstellen.

Kleine gleichmäßige Kugeln formen. Mit der Rückseite eines Kochlöffels
eine Vertiefung in die Mitte drücken.

Die Konfitüre in in die Vertiefung geben.

Umluft: 180 Grad

Backzeit: 10 Minuten

Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Viel Spaß beim Ausprobieren!



DER JÄGERHOF

Wohlfühlhotel Willebadessen

