

Husaren-Krapferln

Für 4 Personen

20 g Mandeln	50 g Erdbeermarmelade	50 g Orangenmarmelade
50 g Quittenmarmelade	50 g Himbeermarmelade	2 Eier
120 g Butter	250 g Mehl	150 g Zucker
Salz		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier aufschlagen, trennen und die Mandeln fein hacken. Die Butter schaumig rühren und nach und nach die Eigelbe, 100 Gramm Zucker und das Mehl hinzufügen, gut verrühren und mit Salz abschmecken. Aus der Teigmasse kleine Krapferln formen und diese zuerst in Eiweiß tauchen und anschließend in Kristallzucker und den fein gehackten Mandeln wenden. Mit einem Kochlöffelstiel in die Mitte der Krapferln ein Grübchen eindrücken und dieses mit Marmelade füllen. Abschließend die Krapferln auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im Backofen fertig backen. Die Husarenkrapferln auf einem Teller mit einer weißen Spitzenserviette servieren und mit Tannenzweigen und Goldlametta dekorieren.

Barbara Wussow am 19. Dezember 2010