

Husarenkrapfen



Zutaten

Backofen auf 160°C Heißluft vorheizen.

100 g Zucker
2 TL Zitronenzucker
1 TL Vanillezucker
250 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
3 Dotter
150 g weiche Butter
Staubzucker

Zubereitung

Backofen auf 160°C Heißluft vorheizen.

Backblech nass machen und mit Backpapier belegen.

Zucker, Zitronenzucker und Vanillezucker 10 Sek / Stufe 10 pulverisieren.

Mit dem Spatel nach unten schieben.

Mehl, Backpulver, Salz, Dotter und Butter in Stücken 10 Sek / Stufe 5 zugeben.

Teig in Frischhaltefolie geben und ca. 30 Minuten kalt stellen.

Teig zu Kugeln formen, mit bemehltem Kochlöffelstiel kleine Vertiefung eindrücken, mit Johannisbeergelee füllen.

Auf Backpapier geben und je zwei Bleche ca. 15 - 20 Minuten backen.

Mit Staubzucker bestäuben.