

Husarenkrapferl aus Vollkornmehl



Zutaten: (für ca. 40 Stück)

160g weiche Butter
100g Honig
2 Eigelb
¼ Teelöffel gemahlene Vanille
250g feingemahlener Weizenschrot
oder Weizenvollkornmehl
40g Haselnüsse
1 Eiweiß
2 – 3 Esslöffel Marmelade oder Mus

Zubereitung:

Die Butter mit dem Honig, Eigelb und dem Vanillepulver cremig rühren. Das Mehl unterarbeiten und den Teig zugedeckt 2 –3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Nüsse fein hacken. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen, mit leicht verquirltem Eiweiß bestreichen und in den Nüssen wälzen. Das Backblech mit Butter einfetten oder mit Backpapier auslegen. Die Plätzchen nicht zu dicht nebeneinander auf das Blech setzen. Mit dem Finger eine Vertiefung in die Mitte der Kugel drücken und diese mit der Marmelade füllen. Das Backblech in den kalten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Die Krapferl bei 180°C (Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten backen.

August Schuler Mönchmühle

Leonhardstraße 5 - 6 88212 Ravensburg Tel. 0751-23407

<http://www.moenchmuehle.com>