



## Aus der Ortsbäuerinnen Backstube 12. Dezember



Weiter geht es mit Ortsbäuerin Petra Schmailzl aus Tettenwang - sie stellt ihre Husarenkrapferl vor

### Zutaten

1 Vanilleschote  
200 g Butter  
100 g Puderzucker  
2 Eigelbe  
1 Prise Salz  
300 g Mehl  
100 g fein gemahlene  
Haselnüsse

Puderzucker  
Johannisbeergelee

### Zubereitung

Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die kalte Butter mit dem Zucker, Eigelben, Vanillemark, Salz, Mehl, und den Haselnüssen rasch zu einem Teig verkneten.

In Folie gewickelt mindestens 2 Stunden kühl stellen. Aus dem Teig eine Rolle formen, gleichmäßige Scheiben abschneiden, diese zu Kugeln formen und auf ein Backblech legen. In jede Kugel mit einem in Mehl getauchten kleinen Kochlöffelstiel eine Vertiefung drücken. Auf mittlerer Schiene bei 180°C backen.

Nach dem Backen mit Puderzucker besieben. Die Marmelade erhitzen und mit einem kleinen Spritzbeutel in die Vertiefungen der Krapferl füllen.

Gut antrocknen lassen und in einer Dose lagern.



**Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht Ortsbäuerin Petra Schmailzl**