

# Husarenkrapferl & gefüllte Butterplätzchen



Ein Rezepttipp von:  
**Claudia Erndl**,  
Bezirksbäuerin in  
Niederbayern

## ZUTATEN

### HUSARENKRAPFERL:

[für ca. 40 Stück]

250 g weiche Butter  
125 g Zucker  
4 Eigelb  
1 Pck. Vanillezucker  
375 g Mehl  
200 g gem. Haselnüsse

## ZUTATEN

### BUTTERPLÄTZCHEN:

[für ca. 35 Stück]

250 g Mehl  
125 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
125 g Butter  
1 Ei  
2 Eigelbe  
etwas Zitronensaft

### für die Füllung:

ca. 250 g rote Liebingsmarmelade

### Für den Guss:

100 g Puderzucker  
ca. 2 - 3 TL Rotwein



## ZUBEREITUNG HUSARENKRAPFERL:

- 1 Aus Butter, Zucker, Vanillezucker und Eigelbe Schaummasse herstellen, das Mehl dazuarbeiten.
- 2 Aus dem Teig kleine Kugeln formend in gemahlene Haselnüssen wenden.
- 3 Dann auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit dem Kochlöffelstiel in die Mitte ein Loch eindrückend. Mit roter Marmelade füllen.
- 4 Bei Mittelhitze ca. 180 Grad (Umluft) backen.

## ZUBEREITUNG BUTTERPLÄTZCHEN:

- 1 Aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen.
- 2 Auf einer Arbeitsrolle dünn ausrollen und mit den Lieblingmotiven ausstechen.
- 3 Bei Mittelhitze ca. 170 Grad goldgelb backen.
- 4 Je 2 ausgekühlte Plätzchen mit Marmelade zusammenkleben.
- 5 Für den Guss Puderzucker mit Rotwein verrühren und die gefüllten Butterplätzchen zur Hälfte mit dem Guss bestreichen.