

VESTESSEN



HUSARENKRAPFEN

ZUTATEN:

450g Dinkelmehl Typ 630, 300g Sojola Margarine,
150g Rohrzucker, 125g Haselnüsse gemahlen,
1 Pk Vanillezucker, 1 Prise Salz (optional),
Puderzucker zum Bestäuben, Konfitüre nach Wahl



1) Dinkelmehl, Rohrzucker, Vanillezucker, Salz und gemahlene Haselnüsse in einer Rührschüssel miteinander vermischen



2) Margarine (zimmerwarm) zufügen und alles mit dem Handmixer (Kneithaken) zu einem Teig verrühren



3) Teig in Klarsichtfolie einschlagen und danach mindestens 1 Stunde (am besten über Nacht) im Kühlschrank kaltstellen



4) Teig mit der Küchenwaage zu je 15g portionieren und durch Rollen zwischen den Handflächen zu Kugeln formen



5) Teigkugeln mit etwa 5cm Abstand auf einem mit Backpapier ausgelegten oder leicht gefettetem Backblech verteilen



6) Mit dem Ende des Stiels eines Holzkochlöffels, Quirls o.ä. mittig ein Loch von 5 bis 10mm Tiefe in die Teigkugeln drücken



7) Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) auf der mittleren Schiene 14 bis 16 Minuten backen.



8) Nachdem die Kekse komplett abgekühlt sind, diese gleichmäßig mit in ein Teesieb gefülltem Puderzucker bestäuben



9) Konfitüre gut umrühren und danach die Löcher in den Keksen vorsichtig (an besten mit einem kleinen Teelöffel) befüllen