Husarenkrapfen – ganz traditionell

Zutaten

140 g Butter
2 Eigelb
70 g Kokosblütenzucker

70 g Nüsse gehackt
70 g Nüsse gemahlen
Abrieb von einer unbehandelten Zitrone
140 g Mehl

Konfitüre deiner Wahl

Zubereitung

Den Zucker mit der Butter verrühren, dann die Eier zugeben und nochmals mit dem Handrührgerät gut rühren bis die Masse cremig geworden ist.

Nun kommen die Nüsse, der Zitronenabrieb sowie das Mehl hinzu und werden untergemengt.

Der Teig darf gerne eine Weile gut verpackt im Kühlschrank lagern. Dadurch können die Husarenkrapfen besser in den Händen gerollt werden.

Die Teigkugeln auf ein Backblech mit Backpapier setzen, mit dem Stiel des Kochlöffels Mulden eindrücken und eine kleine Menge Konfitüre hineingeben.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen, auf mittlerer Schiene für ca. 15 – 20 Minuten backen. Nach dem Abkühlen darf mit Puderzucker bestreut werden.

Eine schöne Adventszeit :-)