

## Husarenkrapferln nach steirischer Art



**Kekse**

Rezeptart



**1 Stunde**

Zubereitung



**leicht**

Schwierigkeit



### Zutaten für Portionen

250 g Butter  
150 g Staubzucker  
1 P. Vanillezucker  
2 Eidotter  
350 g glattes Mehl  
25 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

1 Ei zum Bestreichen  
Ribiselmarmelade

### Zubereitung

Die Butter mit Staubzucker und Vanillezucker glatt rühren, die Eidotter mit den restlichen Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten. Den Teig zu einer Rolle formen und gleich große Stücke abtrennen, diese zu kleinen Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit einem Kochlöffelstiel eine Druckstelle in der Mitte der Kugeln erzeugen.

Die Husarenkrapferln mit Ei bestreichen und anschließend bei 170 °C Ober- und Unterhitze ca. 10 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Marmelade erhitzen, um sie später in die Vertiefungen füllen zu können.

**Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl  
g.g.A.**