

# Kusarenkrapfen



**Das brauchst du (reicht für ca. 45 Stück):**

300 g Mehl

80 g gemahlene Haselnüsse

1 Päckchen Vanillezucker

100 g Zucker

2 Eigelb

200 g Butter

Später: Gelee nach deiner Wahl und Puderzucker

**So machst du's richtig:**

- 1.) Gib das Mehl, die Haselnüsse, den Vanillezucker, den normalen Zucker, die Eigelbe und die Butter in eine Schüssel und mische das Ganze mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig.
- 2.) Gib den Teig für eine Stunde in den Kühlschrank.
- 3.) Nimm den Teig aus dem Kühlschrank und forme aus dem Teig nach und nach Würste, die etwa 2 cm dick sind.
- 4.) Heize den Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 5.) Schneide dann die Würste in Stückchen.
- 6.) Forme diese Stückchen zu Kugeln und gib sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

- 7.) Nimm nun einen Kochlöffel und drücke mit dem Stiel Löcher in die Mitte der Kügelchen.  
Später kommt da das Gelee hinein.
- 8.) Backe die Krapfen 15 Minuten im Ofen bei 180 Grad.
- 9.) Nimm die Krapfen heraus, bestreue sie gleich mit Puderzucker.
- 10.) Gib nun mit einer Spritztüte das Gelee in die Löcher.
- 11.) Lass das Gelee eine bis zwei Stunden antrocknen und gib dann die Husarenkrapfen in eine Keksdose.