

NUSS - KARAMELL HUSAREN KRAPFERL



ZUTATEN:

für ca. 45 Stück

für den Teig:

250 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

80 g Wiener Feinkristallzucker
oder Wiener Gelbzucker

2 Eigelb

220 g kalte Butter

30 g Kakao

zum Wälzen:

etwas Eiklar

50 g Mandeln gerieben

1 EL Wiener Staubzucker

etwas Zimt

zum Füllen:

Karamell bzw. Dulce de leche

oder Erdnussbutter



ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten mit dem K-Haken der Küchenmaschine verkneten. Alternativ das Mehl mit den Mandeln mischen, auf die Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Mulde drücken. In diese Zucker und Eigelb geben. Die Butter in kleine Würfel schneiden und auf dem Rand verteilen. Mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Eine halbe Stunde kühlen.

Nun vom Teig kleine Stücke abreißen (ca. 15 g) und zu Kugeln drehen. Etwas Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen und die Kugeln einmal darin kurz tupfen. Auf diese Stelle nun mit einem Mörser oder mit dem Ende eines Holzkochlöffels eine Mulde hineindrücken und die Krapferl auf das Backblech setzen.

Backofen auf 170 °C Heißluft vorheizen. In einer Pfanne die Mandeln kurz anrösten bis es schön duftet. Vom Herd nehmen, Zimt und Zucker dazugeben und verrühren.

Mit einem Pinsel die Krapferl mit Eiklar dünn bestreichen. Mit der bestrichenen Seite in die Mandel-Zimt Mischung tauchen und wieder aufs Blech setzen. Für ca. 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und die Mulden noch gleich etwas nachdrücken, sollte sie durch das Backen etwas verschwunden sein.

Etwas auskühlen lassen. Karamell bzw. Erdnussbutter in einen Gefrierbeutel geben, Spitze abschneiden und in die Mulde drücken. Etwas antrocknen lassen.

In der Keksdose luftdicht aufbewahren.