

# Bunte Nutella Husaren Krapferl



## Zutaten

für ca. 45 Stück

250 g Mehl  
50 g gemahlene Mandeln  
80 g Wiener Feinkristallzucker  
2 Eigelb  
220 g kalte Butter  
30 g Kakao

zum Wälzen:

2 EL Marillenmarmelade  
etwas Wasser oder Rum  
Zuckerperlen

zum Füllen: Nutella bzw. Haselnusscreme



## Zubereitung

1. Backofen auf 170 °C Heißluft vorheizen.
2. 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.
3. 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. Für ca. 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und die Mulden noch gleich etwas nachdrücken, sollte sie durch das Backen etwas verschwunden sein. Auskühlen lassen.
4. Zuckerperlen in eine Schüssel geben.
5. Zwei Esslöffel Marillenmarmelade mit etwas Wasser bzw. Rum glatt rühren. Mit einem Pinsel die Krapferl damit dünn bestreichen. Mit der bestrichenen Seite die Krapferl in die Zuckerperlen tauchen und wieder aufs Blech setzen.
6. Nutella in einen Gefrierbeutel geben, Spitze abschneiden und in die Mulde drücken. Etwas antrocknen lassen.
7. In der Keksdose luftdicht aufbewahren.  
Tipp: Das übrig gebliebenen Eiklar kann für den [Spanischen Wind](#) verwendet werden.