

## Husarenkrapfen

Von Judith Grabmeier aus Mainz

### **Zutaten**

2 Eidotter  
70 g Zucker  
1 Paket Vanillinzucker  
150 g Butter  
50 geriebene Mandeln  
170 g Mehl  
1 Prise Salz  
Abgeriebene Zitronenschale  
Johannisbeermarmelade  
25 geschälte, ganze Mandeln

### **Zubereitung**

Eidotter, Zucker, Vanillezucker, Butter und Mandeln gut verrühren. Dann Mehl, Salz und Zitronenschale beimischen. Auf dem bemehlten Brett ca. 25 Krapfen formen, die in der Mitte mit dem Finger eingedrückt werden, so dass man sie später mit Marmelade und der Mandel füllen kann. Bei 180°C ca. 15-20 Minuten backen.

Nach dem Erkalten wird der Puderzucker über die Krapfen gesiebt.

Die Johannisbeermarmelade kurz aufkochen lassen. Dann die Marmelade mit einem Löffel in die Vertiefung füllen und abschließend eine ganze Mandel darauflegen.