



FRUCHTIGE HUSARENKRAPPEN (Plätzchen für die Weihnachtszeit)

Dafür braucht Ihr:

180 Gramm Mehl
80 Gramm Zucker
2 Eigelbe
150 Gramm weiche Butter
100 Gramm rotes Johannisbeergelee (oder ein
ähnliches Gelee)
Puderzucker

Diese Menge ergibt ca. 50 Plätzchen

So geht's:

1. Eier in Eiweiß und Eigelb trennen. Das Eiweiß braucht Ihr für dieses Rezept nicht mehr.
2. Aus Mehl, Zucker, Eigelb und der weichen Butter einen Teig herstellen.
3. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
4. Jetzt den Backofen auf 170 °vorheizen.
5. Aus dem Teig mit den Händen kleine Kugeln mit einem Durchmesser von 1 $\frac{1}{2}$ Zentimeter formen und mit etwas Abstand auf die beiden Bleche setzen.
6. Das Gelee in einem kleinen Topf leicht erwärmen und glattrühren bis es etwas flüssiger ist.
7. Mit einem Holzkochlöffel-Stiel kleine Vertiefungen in die Teigkugeln drücken.
8. Mit einem Teelöffel das Gelee in diese Vertiefungen füllen.
9. Die Husarenkrappen im Ofen ca. 7 Minuten hellgelb backen
10. Herausnehmen und vom Blech auf ein Gitter zum Abkühlen legen.
11. Danach mit dem Puderzucker bestäuben.

Mmh - lecker!

