

Husarenkrapferln

Das sind klassische österreichische Kekseln (Guetzli), sehr nett zum Kaffee und mein Lieblings- Weihnachtsgebäck. Nur diese Weihnachten nicht, da war alles zuviel und ich zu müde. Aber sie werden immer gerne gegessen, ich hab das Johannisbeergelee, also gibt es sie jetzt. Rezept für den Teig wie so oft für Klassiker aus *“Klassische österreichische Küche”* von Franz Maier-Bruck. Leider sind die Haselnüsse in der Schweiz zu grob gemahlen für Haselnussmürbteig, die vom Spar gehen noch am besten. Aber seit meinem ersten, ziemlich daneben gegangenen Versuch Amaretti morbidi zu backen (flach und zäh wie die Hölle) weiss ich: Einfach mit Kristallzucker in der Mulinex/Standmixer oder Stabmixer (Achtung, staubt wie blöd) gut durchmischen und dann werden die Nüsse sehr fein und der Zucker auch grad :-). Mal aus der Not geboren wurde die Zugabe von Ruchmehl. Und weil das gut ging und den Krapferln gut getan hat ist es jetzt Standard.

Zutaten:

- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g Feinkristallzucker (oder 100 g Staubzucker und 100g Feinkristallzucker, wenn die Nüsse sehr fein gemahlen sind)
- 400 g Mehl
- 100 g Ruchmehl
- 1 Packung (8 g) Vanillezucker
- Prise Salz
- 300 g Butter
- 1 Ei und 1 Eidotter
- 1 EL Wasser (wenn mit der Küchenmaschine gearbeitet wird, sonst weglassen)
- 300 g Johannisbeergelee (Trübeli) für die Fülle
- Staubzucker zum Bestreuen





Die Haselnüsse und den Kristallzucker mischen und ein paar Sekunden mixen bis die Mischung feinkörnig ist. Wenn man sehr feingemahlene Nüsse hat, kann man diesen Schritt weglassen. Die Mischung mit Mehl, Vanillezucker und Salz gut vermischen.

Mürbeteig von Hand

Die sehr kalte Butter in Scheiben schneiden, unter das Mehl mischen und mit einem Messer rasch grob hacken. Rasch mit kühlen Händen die Butter mit der Mischung verwuzeln bis es keine reinen Butterklümpchen mehr hat. Dann Ei und Eidotter dazu geben und rasch einen kompakten Teigball formen.

Mürbeteig mit Küchenmaschine

Ei, Eidotter und Wasser verquirlen. Das Mehl und die kalte Butterscheiben auf Stufe 1-2 mit dem K-Haken mixen bis eine homogene bröselige Masse entsteht. Da haut mich immer noch um, das geht in weniger als eine Minute. Dann bei Stufe 1 das Ei-Wassergemisch zugießen, es entstehen sozusagen sofort

Teigklumpen. Stoppen und von Hand rasch zu einem kompakten Ball fügen. Ich staune immer wieder, in weniger als 3 Minuten ein fertiger Mürbeteig.

Den Teig mindestens 30 Minuten kalt stellen und den Ofen auf 180/190°C Ober und Unterhitze vorheizen

Kleine Stücke vom Teig abschneiden und rasch zu einer ca. 1.5 cm dicken Rolle formen. Dann 1.0-1.5 cm lange Stücke abschneiden und kleine Kugeln formen. originalrezept: stark nussgross. Ich interpretiere das als Kugeln mit 1.0 -1.5 cm Durchmesser. direkt auf das Antihafblech oder Backpapier geben. Mit dem runden Stil von einem Kochlöffel oder Kinderfingern die klein genug sind ein Loch bis fast auf den Boden drücken. Beim Backen wird der Teig weich und fließt, flache Vertiefungen verschwinden dann fast. Wenn es möglich ist die Krapfen noch für eine halbe Stunde kalt stellen vor dem Backen, sie halten dann besser die Form.

In der Mitte vom Ofen 12 Minuten schwach hellbraun backen. Das Johannisbeergelee erhitzen bis es flüssig wird. Mit einem Teelöffel in die Husarenkrapferln füllen. Die gefüllten Kekse mit Staubzucker bestreuen. Der löst sich dann im warmen Gelee und beim Abkühlen und Trocken bildet sich dadurch eine Zuckerhaut auf dem Gelee. Die Kekse halten sich gut ein paar Wochen in einer verschlossenen Büchse. Das Problem dass sie sich nicht halten würden hatten wir aber noch nie. Aber man sollte mindestens 3 Tage warten bis man sie isst, weil erst dann ist alles gut durchgezogen und die Husarenkrapferln richtig mürbe und saftig.