

## HUSARENKRAPFEN

Beliebte Klassiker in der Plätzchenszene!



### Zutaten

150 g	Butter (oder Margarine)
80 g	Diamant Feinster Zucker
1 EL	Vanillezucker
3	Eigelb
250 g	Mehl
100 g	gehackte Mandeln
5-6 EL	Himbeergelee

### Zubereitung

1. Butter schaumig rühren, nach und nach Diamant Feinster Zucker, Vanillezucker und 2 Eigelb zufügen, zuletzt das Mehl unterrühren. Teig gut durchkneten, in Folie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Teig zu 2 Rollen formen und jede Rolle in ca. 30 gleich große Stücke schneiden. Kleine Kugeln daraus formen, in die Mitte eine Vertiefung drücken und etwas Gelee hineingeben.
3. Eigelb verquirlen, den Rand mit Eigelb bestreichen und mit Mandeln bestreuen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 10–12 Minuten backen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.