

Weihnachtsplätzchen – Husarenkrapfen



Gutslezeit...

Weihnachtsplätzchen werden in Baden-Württemberg kurz "Gutsle" genannt. Geht einem leichter von der Zunge. Apropos Zunge, wie wäre es mit Husarenkrapfen zur Adventszeit? Einfach nachzubacken und sie zergehen einem auf der Zunge.

Hier die Rezeptur und ein Foto als kleine Orientierungshilfe für "**Weihnachtsplätzchen - Husarenkrapfen**":



Zutaten

Für ca. 40-45 Plätzchen:

- 250 g Butter
- 250 g Mehl
- 100 g Puderzucker
- 50 g Vanillepuddingpulver oder Kartoffelstärke
- 50 g Gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- Abrieb einer Biozitrone
- Mark einer Vanillestange
- Marmelade oder Fruchtgelee zum Füllen (Johannisbeergelee)

Zubereitung

Das Mehl, die gemahlene Mandeln und das Vanillepuddingpulver mischen.

In einer Schüssel die weiche Butter mit Puderzucker, einer Prise Salz, dem Zitronenabrieb und dem Vanillemark verrühren. Dann das Mehlgemisch nach und nach untermischen.

Den Teig zu einem 2 cm dicken Strang rollen. Nun mit einem Messer walnussgrosse Stücke abschneiden.

Die Teigstücke mit etwas Mehl bestäuben und zu Kugeln formen und auf ein Backblech setzen. Leicht andrücken. Nun mit einem Holzlöffelstiel mittig eine Mulde drücken.

Im vorgeheizten Ofen bei 170°C (Umluft) ca. 12 Minuten backen.

Aus dem Ofen herausnehmen und Marmelade bzw. Gelee in die Keksmulden füllen. Abkühlen lassen.

