



## Husarenkrapferl

**Husarenkrapferl** sind ein rundliches Teegebäck, sind mittig mit Marmelade dekoriert und werden im besten Falle mit geriebenen Mandeln im Teig zubereitet.

Die Mandel spielt eine besondere Rolle bei diesem Weihnachtsgebäck - sorgt diese doch für den besonderen Geschmack und die unverwechselbare Struktur des Teiges. [Ceres Kokosfett](#) lässt den Teig geschmeidig werden und unterstützt die Aromen der anderen Zutaten.

In Kombination mit Vanille und dem Rum-Marmeladenklecks werden diese Kekse unvergleichlich fein und interessant. Ein Konditor hat uns verraten, das die Husarenkrapferl zu den beliebtesten [Weihnachtskeksexen](#) gehören. Das ist ja kein Wunder, die Kekserl kommen auffällig daher und sind durch den signalroten Punkt kaum zu übersehen.

Wir wünschen gutes Gelingen bei der Zubereitung und empfehlen mindestens 8 Tage Reifezeit in der Keksdose. Hier ist Vorsicht geboten! Bitte die Keksdose gut verstecken, weil die Kekse sonst lange vor dem Weihnachtsabend heimlich verschwinden.

## Zubereitung

- Für den Teig alle Zutaten rasch verkneten, in Frischhaltefolie verpacken und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Die restlichen Zutaten für die Füllung in einem Topf erwärmen.
- Um die Ribiselkerne zu entfernen, die Marmelade durch ein feines Haarsieb passieren. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Marmelade auflösen.
- Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und den Backofen Stufe Heißluft bei 170°C vorheizen.
- Den Teig kurz durchkneten, rollen, in gleichmäßige Stücke schneiden, Kugeln formen.
- Die Kugeln auf die Backbleche setzen und mit einem Kochlöffelstiel mittig eine Vertiefung in jede Kugel drücken.
- Die Kekse ca. 12-16 Minuten bei 170°C backen, auskühlen lassen, mit der vorbereiteten Marmelade füllen und in Dosen gelegt an einem kühlen Ort aufbewahren.

Süßes, Vegetarisch

 60 Minuten

 60 Stück

## Zutaten

Zutaten für den Teig:

125 g Butter

125 g Ceres Kokosfett

150 g Mandeln, gerieben

270 g Mehl

100 g Staubzucker

2 Päckchen Vanillezucker

Marmelade-Füllung:

2 Blatt Gelatine

150 g Ribisl-Marmelade

2 EL Rum

3 EL Wasser