

Gusarenkrapferln

150g Butter od. Margarine, 80g Zucker, 1 Epl. echter Vanillezucker, 2 Eigelb, 250g Weizenmehl. - Eigelb zum Bestreichen. - Gehackte Mandeln u. Zucker zum Bestreuen. - Etwas feste Aprikosen- od. Himbeermarmelade.

Fett, Zucker u. Vanillezucker schaumig rühren, unter ständigem Rühren, Eigelb sowie das gesiebte Mehl hinzufügen. Teig gut durchkneten, 1 Std. kalt stellen. Dann werden kleine Kugeln aus dem Teig geformt. Mit dem Ende eines Hochlöffels kleine Vertiefungen in die Mitte der Kugeln drücken. Die Teighugeln werden mit verschlagenem Eigelb bestrichen u. mit Mandeln u. Zucker bestreut. Die Gusarenkrapferln bei mittlerer Hitze im vorgeheizten Ofen goldgelb backen u. füllen sie nach dem Backen etwas Marmelade in die Vertiefungen.