

Husarenkrapferl

Mürbe Plätzchen mit fruchtiger Füllung!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für etwa 80 Stück

200g Butter (ggf. laktosefrei)

100g Puderzucker

Mark einer Vanilleschote

1 Prise Salz

2 Eigelb

250g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

100g Haselnüsse, gemahlen

1 TL Flohsamenschalenpulver

1/2 TL Xanthan

Johannisbeerkonfitüre

Puderzucker

1. Butter, Puderzucker, Vanillemark, Salz und Eigelb gut verrühren, aber nicht schaumig schlagen.
2. Mehl, Haselnüsse, Flohsamenschalen und Xanthan mischen, zugeben und verkneten.
3. Den Teig in eine Folie einpacken und etwa 3 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank legen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einer etwa 1,5 cm dicken Rolle formen. Von dieser Teigrolle

kleine Portionen abnehmen, rund formen und mit dem Kochlöffelstiel eine Vertiefung in den Teig drücken.
5. Die Plätzchen mit der Mulde nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 12-14 Minuten backen. Auskühlen lassen.
7. Die Vertiefungen mit Johannisbeerkonfitüre füllen und die Plätzchen mit Puderzucker bestäuben.

Milchfrei – Tipp: 180g vegane Margarine anstatt Butter einsetzen.

Variation: Anstatt Johannisbeerkonfitüre, nach Geschmack, Himbeerkonfitüre oder Aprikosenkonfitüre einsetzen.

