



# Die Adventsmails 2022

der Klinikseelsorge  
am Universitätsklinikum Erlangen



## 10. Dezember

### Husaren-Krapferln, meine Lieblingsplätzchen

Liebe Leserinnen und Leser,

ich möchte gerne mit Ihnen das Rezept für meine Lieblings-Plätzchen teilen. Es sind die „Husaren-Krapferln“. Bei uns in der Familie firmieren sie jedoch unter dem Namen „Augen“. Und ich muss Ihnen etwas gestehen: Es ist nicht mein eigenes Rezept, sondern das meiner lieben Ehefrau.

Zutaten:

Für den Teig:

- 200 g Butter
- 300 g Mehl
- 100 g Zucker
- 2 Eigelb
- 1 Vanilleschote oder ein Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 80 g geriebene Haselnüsse oder Mandeln



- 
- Zum Bestäuben: Eine halbe Tasse Puderzucker
  - Für die Füllung: 150 g Johannisbeermarmelade oder eine andere Marmelade

Die Zutaten für den Teig mit den Händen (oder der Küchenmaschine) zu einem Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ungefähr 30 - 40 Minuten in den Kühlschrank geben. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen (oder auch erst später damit beginnen, je nachdem wie schnell das Gerät aufheizen kann).

Eine bemehlte Arbeitsfläche vorbereiten und nach den o.g. genannten 30 bis 40 Minuten den Teig auf dem Kühlschrank holen und von der Frischhaltefolie befreien. Diesen dann mit einer Nudelrolle zu einer Rolle mit einem Durchmesser von ca. 3 cm formen. Aus der Teigrolle Stücke von der Größe einer großen Murmel abschneiden und zu einer Kugel kneten. Mit einem Kochlöffelstiel vorsichtig Mulden auf die



# Die Adventsmails 2022

der Klinikseelsorge  
am Universitätsklinikum Erlangen



## 10. Dezember

Oberseite der Kugeln drücken, dann die Rohlinge auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Das Ganze dann für 15 Minuten auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Backofen geben. Während der Backzeit darauf achten, dass die Plätzchen nicht dunkelbraun werden.

Währenddessen die Johannisbeermarmelade unter fleißigem Rühren in einem passenden Topf leicht erwärmen.

Das heiße Backblech mit den Plätzchen aus dem Ofen holen und die Marmelade in die Mulden füllen. Dazu eignet sich z.B. ein Espresso-Löffelchen hervorragend.

Anschließend den Puderzucker durch ein Sieb auf die Plätzchen stäuben. Dann abkühlen lassen.

Nun selbst genießen, teilen oder auch verschenken.

Möge es Ihnen mindestens genauso schmecken wie mir auch!

Mit einem lieben Gruß aus der Küche

*Andreas Mauser*  
*Kath. Seelsorge*