

# Husarenkrapfenl

- - mürbe Keksklassiker mit fruchtiger Füllung!



## Zutaten für 50 Portionen

200	g	Margarine oder laktosefreie Butter
100	g	Rohrohrstaubzucker
		Mark einer Vanilleschote
1	Prise	Natursalz
2		Eigelb
250	g	glutenfreier Mehlmix (z.B. Bauckhof)
100	g	Haselnüsse gemahlen
1	TL	Flohsamenschalenpulver
0.5	TL	Xanthan
		Konfitüre je nach Belieben (z.B. Johannisbeer- od. Marillenkönfitüre)
		optional Rohrohrstaubzucker

## Zubereitung

Margarine, Staubzucker, Vanillemark und Eigelb gut verrühren, aber nicht schaumig schlagen. Mehlmix, Haselnüsse, Flohsamenschalen und Xanthan miteinander mischen, zugeben und verkneten.

Den Teig in eine Folie einwickeln und ca. 3 Stunden oder über Nacht kühl rasten lassen.

Die Masse auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einer etwa 1,5 cm dicken Rolle formen. Von dieser Teigrolle kleine Portionen schneiden, rund formen, nur ganz leicht flach drücken, mit dem Kochlöffelstiel eine Vertiefung in den Teig drücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze ca. 12-14 Minuten backen.

Solange die Kekse noch heiß sind in die Vertiefungen Fruchtkonfitüre füllen. Wer möchte kann die Kekse mit Staubzucker bestäuben.

Rezeptart: Kuchen - Muffins & Co | Unverträglichkeiten: Glutenfrei, Laktosefrei, Weizenfrei | Saison: Winter, Weihnachten | Zubereitung: Backen