

Weihnachtsbäckerei Husarenkrapferl & Aniskekserl

ZUTATEN

Husarenkrapferl

240 g Mehl
160 g Butter
80 g Zucker
2 Dotter
etwas Vanillezucker
geriebene Zitronenschale
Marillenmarmelade

ZUBEREITUNG

Das Mehl wird in eine Schüssel gegeben und mit zimmerwarmer Butter, Zucker, Eidotter und einer geriebenen Zitronenschale vermengt und anschließend mit der Hand (oder Rührgerät) zu einem festen Teig geknetet. Auf einem Backblech mit Backpapier werden aus dem Teig kleine, gleich große Kugeln geformt. Mit einem Kochlöffelstiel werden dann kleine Vertiefungen gemacht, die dann später mit Marillenmarmelade (kann jeglicher Marmeladegeschmack sein) gefüllt werden. Danach ab ins Rohr und bei 170 Grad ca. 12 Minuten goldgelb backen. Die Krapferl auskühlen lassen und am Schluss mit der erwärmten Marillenmarmelade füllen.

ZUTATEN

Aniskekserl

3 Eier
150 g Butter
150 g Staubzucker
150 g Mehl
Vanillezucker
geriebene Zitronenschale
Anis zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Die angewärmte Butter, Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb werden gemeinsam schaumig gerührt. Danach werden nach und nach die Eier beigegeben und das Mehl eingerührt. Die gesamte Masse wird in einen Spritzsack gefüllt. Dann gibt man ein Backpapier auf ein Blech und spritzt kleine Buserl. Am Schluss werden die Kekse mit Anis bestreut. Diese werden dann rasch ca. 8 - 10 Minuten bei 200 Grad gebacken. Voilà und fertig sind die Aniskekserl.