

# Husarenkrapfen



## Zutaten

Für ca. 25 Stück

160 g Margarine (ohne Palmöl)  
70 g Zucker  
110 g Mehl (Weizen Typ 550)  
110 g Mehl (Weizen Typ 1050)  
100 g Haselnüsse (gerieben)  
1 Pk Ei-Ersatzpulver  
Marmelade

## Zubereitung

Zunächst die Margarine und den Zucker mit dem Handrührgerät gut rühren. Dann nach und nach das Mehl unterrühren. Am Ende den Teig mit der Hand kneten und mit den Handflächen zu kleinen Kugeln formen.

Die geriebenen Haselnüsse in einer Pfanne (ohne Öl) unter Rühren kurz anrösten, danach in einer kleinen Schale beiseitestellen. Das Ei-Ersatzpulver nach Anleitung mit Wasser in einer kleinen Schüssel anrühren. Jetzt die Teigkugeln mit der Oberseite erst kurz im Ei-Ersatz, danach in die Haselnüsse tunken und auf das Blech legen. Zum Schluss mit einem Kochlöffelstiel vorsichtig Vertiefungen in die Krapfen drücken.

Die Plätzchen bei 160 Grad Umluft für 20 Minuten backen. Im Anschluss Marmelade mit einem Teelöffel in das noch warme Gebäck füllen.