



**FROHE WEIHNACHTEN!**

Omas komplettes Geheimnis auf



[www.koehl-jetter.de](http://www.koehl-jetter.de)



# Omas Husarenkrapfen

- 250 gr. Butter
- 125 gr. Zucker
- 4 Eigelb
- 1 P. Vanillezucker
- 350-380 gr. Mehl
- Eigelb - Marmelade

Butter, Zucker u. Eigelb  
schaumig rühren. Mehl  
u. Van.-Zucker dazugeben.  
Kleine Kugeln formen und  
i. d. Mitte eine Vertiefung  
drücken. (Fingerglut) Mit Eigelb  
bestreichen.  
Marmelade erst nach dem  
Backen füllen.  
Backzeit: 160° - 20 Minuten.





WIR KRIEGEN'S GEBACKEN!



geWOHNT *verlässlich.*