



FROHE WEIHNACHTEN!

Omas komplettes Geheimnis auf



www.koehl-jetter.de



Omas Husaren Krapfen

- 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.*