

Zutaten für ca. 50 Stück:

380-400 g glattes Mehl (W480 in Ö und 405 in D)
250 g zimmerwarme Butter
80 g Puderzucker
Prise Salz
etwas Vanillepulver-, Paste,- Extrakt oder Zucker
2 Eigelbe

Für die Mohn- oder Walnussvariante zusätzlich:

100 g gemahlene Mohn oder Walnüsse



Zum Befüllen:

3 geh. EL Marmelade (z.B.: Erdbeer, Powidl, Ribisel, Kirsche, Marille)

Zubereitung:

- 1) In eine Rührschüssel gebt ihr die zimmerwarme Butter, die Prise Salz und Vanille. Mixt die Zutaten kurz cremig und fügt den Puderzucker und die Eigelbe hinzu.
- 2) Fügt Mohn oder Nüsse hinzu (für die helle, klassische Variante lasst ihr diese weg) und knetet das Mehl portionsweise unter, da es je nach Butter- oder Mehlsorte passieren kann, dass ihr 20-50 g mehr oder weniger braucht. Knetet nicht zu lange, denn Mürbeteig verträgt keine Wärme.
- 3) Wickelt den Teig in Frischhaltefolie und stellt ihn für 1-2 h kühl, bis er so fest geworden ist, dass ihr ihn bearbeiten könnt.
- 4) Heizt den Backofen auf 180 Grad O/U Hitze vor. Nehmt den Teig aus dem Kühlschrank und stecht mit einem Kugelausstecher (1 für kleine Kekse und 2 volle für größere) immer dieselbe Menge an Teig ab, formt daraus Bällchen und setzt diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
- 5) Drückt nun jedes der Bällchen vorsichtig ein wenig flach (ich verwende eine Espresso-tasse und drücke nicht zu stark). Mit einem Kochlöffelstiel formt ihr in der Mitte der Kugeln vorsichtig eine Mulde. Falls der Stiel am Teig haftet, taucht ihn kurz in Mehl, dann klappt es besser.
- 6) Backt die Husaren bei 180 Grad ca. 12-15 min. Sie dürfen an der Oberseite nicht braun werden, sondern sollten noch hell bleiben.
- 7) Nehmt sie aus dem Ofen und lasst sie auskühlen. Bestreut sie nun mit Puderzucker. Erhitzt die Marmelade und füllt sie am besten in einen Spritzbeutel um. Schneidet ein sehr kleines Loch hinein und befüllt damit die Hohlräume der Kekse. Alternativ könnt ihr die Kekse auch mit einem kleinen Löffel befüllen.
- 8) Stellt die Kekse kühl und verpackt sie anschließend in mit Küchenrolle ausgelegte Metallboxen. Lagert sie an einem kühlen Ort, am Balkon oder im Keller (jetzt im Winter).

Sastojci za ca. 50 kolačića:

380-400 g glatkog brašna (W480 u AUT ili 405 u D)

250 g maslaca na sobnoj temp.

80 g šećera u prahu

prstohvat soli

malo vanilije u prahu, paste, ekstrakta ili vanilin šećera

2 žumanjka

Za varijantu sa makom ili orasima dodajte:

100 g mljevenog maka ili oraaha



Za punjenje:

3 vrhom pune kašike marmelade (npr.: jagoda, pekmez od šljiva, ribizle, višnja, marelica)

Priprema:

1) U posudu za miješanje sipajte maslac, so i vaniliju i kratko promiksajte. Dodajte šećer u prahu i žumanjke.

2) Dodajte mak ili orahe (za klasičnu varijantu ih izostavite). Brašno dodajte postepeno, jer zavisno od vrste maslaca i brašna može vam zatrebati 20-50 g manje ili više. Ne mijesite predugo, jer prhko tijesto ne voli toplotu.

3) Tijesto umotajte u prozirnu foliju i stavite u frižider na 1-2 h, dok ne postane tako čvrsto da ga možete oblikovati.

4) Zagrijte rernu na 180 stepeni gornji/donji grijači. Tijesto izvadite iz frižidera. Pomoću spravice za vađenje kuglica vadite uvijek istu količinu tijesta (i punu za male kolačiće, 2 pune za veće), formirajte loptice i redajte ih na pleh obložen pek papirom.

5) Svaku lopticu lagano pritisnite (ja koristim fildžan za pritiskanje). Zatim sredinu svake kuglice drškom kuhače pažljivo utisnite tako da dobijete udubljenje koje ćete kasnije puniti. Ako se kuhača lijepi za tijesto, umočite je u brašno.

6) Pecite kolačiće na 180 stepeni ca. 12-15 min. Oni bi trebali ostati blijedi, znači ne smiju da poprime previše boje.

7) Izvadite ih iz rerne i ostavite da se potpuno ohlade. Pospite ih šećerom u prahu pa ih puniti sa vrelom marmeladom. Ja volim da je stavim u špric kesice, urežem sasvim malu rupicu i tako radim čisto i precizno. Po želji možete koristiti i malu kašticu.

8) Keksiće stavite na hladno mjesto da se marmelada stvrdne. Držite ih na hladnom mjestu, najbolje u metalnim boksovima obloženim kuhinjskim papirom, u podrumu ili zimi na balkonu.