

# Schoko-Husarenkrapfen

*Für ca. 25 Stück*

## Zutaten

### Teig:

140 g	Butter
70 g	Zucker
1 Pk.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
2	Eigelb, Kl. M
180 g	Mehl
50 g	Schokoladenraspel
100 g	gehackte Haselnusskerne

### Dekoration:

30 g	Butter
180 g	Zartbitterschokolade
4 EL	Sahne
1 ½ EL	Honig

*Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten plus Kühlzeit (1 Stunde) & Backzeit ca. 18 Minuten (180°C)*

1. 140 g Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit den Knethaken des Handrührers verrühren. Eigelb unterrühren. Mehl, Schokorasfel unterkneten. Teig in Folie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.
2. Teig zu kleinen Kugeln formen, in gehackten Nüssen wälzten. Mit 3 cm Abstand auf Bleche mit Backpapier setzen. In die Kugelmitte mit einem bemehlten Kochlöffelstiel Vertiefungen drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C auf der 2. Schiene von unten 18 Minuten backen. Abkühlen lassen.
3. Schokolade hacken. Mit Sahne, Honig und Butter über heißem Wasserbad zerlassen. Abkühlen bis die Masse spritzfähig ist. Mit einem Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle in die Vertiefungen spritzen, fest werden lassen.