KIKKOMAN

Husarenkrapferln mit Erdnusscreme

Gesamtzeit **30 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

50 Portion(en)

240 g	Mehl
2	Eigelb
70 g	Staubzucker
1	Päckchen Vanillezucker
2 TL	Kikkoman natürlich gebraute süße Sojasauce
	gehackte gesalzene Erdnüsse
	Erdnussbutter

ZUBEREITUNG

Schritt 1

240 g Mehl - **2** Eigelb - **70 g** Staubzucker - **1** Päckchen Vanillezucker - **2 TL** Kikkoman natürlich gebraute süße Sojasauce
Mehl, Eigelb, Staubzucker, Vanillezucker und Sojasauce in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten.

Schritt 2

gehackte gesalzene Erdnüsse
Aus dem Teig Kugeln mit etwa 2cm Durchmesser formen und in den gehackten Erdnüssen wälzen.

Schritt 3

Die Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit einem Kochlöffel eine Mulde in die Mitte der Kugel drücken.

Die Husaren bei 180°C ca. 10-12 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen die Kekse vollständig auskühlen lassen.

Schritt 4

Erdnussbutter in einem Wasserbad schmelzen und mit Hilfe eines kleinen Löffels in die Vertiefung der Husaren füllen.