

Kulleraugen

Zutaten

Teig

250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
100 g	Zucker
1 Beutel	Vanillezucker
1 Prise	Salz
3	Eigelb
150 g	Butter, weich

Zum Formen

2	Eiweiss
50 g	Mandelstifte, gehackt

Füllung

5 EL	Himbeergélee
1 EL	Wasser

Zubereitung

1. Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben.
2. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.
3. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten kalt stellen.
4. Aus dem Teig 6 Rollen formen, diese in je 2 cm breite Stücke schneiden und daraus Kugeln formen.
5. Eiweiss mit einer Gabel verschlagen.
6. Jede Kugel zuerst auf einer Seite ins Eiweiss tauchen, dann in die Mandeln drücken.
7. Die Kugeln mit der nicht bemandelten Teigseite auf das Backblech legen und mit einem Rührlöffelstiel von oben in jede Kugel eine Vertiefung drücken.
8. In der Mitte des vorgeheizten Backofens (Ober- und Unterhitze: ca. 180 Grad, Heissluft: ca. 160 Grad) rund 8 bis 12 Minuten backen.
9. Die Kulleraugen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.
10. Himbeergelée mit Wasser aufkochen und mit einem Teelöffel in die Vertiefungen füllen.