RELAX RESORT KOTHMÜHLE



Kulleraugen

Zutaten für ca. 50 Stück:

250 g Mehl glatt
½ TL Backpulver
100 g Zucker
3 Eigelb
150 g weiche Butter
2 Eiweiß
50 g Mandelsplitter (evt.)
6 EL Himbeergelee/Marmelade

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver in eine große Schüssel sieben. Die weiche Butter, den Zucker und das Eigelb in die Schüssel hinzufügen und die Zutaten mit dem Rührgerät oder per Hand zu einem festen Teig kneten.
Den Teig vor der weiteren Verarbeitung in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
Aus dem Teig Rollen formen, diese in je 2 cm breite Stücke schneiden und daraus Kugeln formen.
Die Kugeln auf das Backblech legen, ein bisschen flach drücken und mit einem Kochlöffelstiel von oben in jede Kugel eine Vertiefung drücken.
Eiweiß mit einer Gabel verschlagen und die Kekse mit dem Eiweiß einstreichen, evt. mit Mandelsplitter bestreuen und mit dem Gelee/Marmelade füllen.
Die Kekse bei 160° C ca. 15 Minuten backen.

Familie Scheiblauer