

Kulleraugen

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

250 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
3 Eigelb (Größe M)
150 g weiche Butter oder Margarine

Außerdem:

2 Eiweiß (Größe M)
75 g Dr. Oetker Mandeln gehackt
6 EL rotes Gelee
1 EL Wasser



1. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen.

2. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

3. Aus dem Teig 7 Rollen (40 cm lang) formen, diese in je 2 cm breite Stücke schneiden und daraus Kugeln formen. Eiweiß mit einer Gabel verschlagen. Jede Kugel zuerst auf einer Seite in das Eiweiß tauchen, dann in die Mandeln drücken. Die Kugeln mit der nicht bemandelten Teigseite auf das Backblech legen und mit einem Rührlöffelstiel von oben in jede Kugel eine Vertiefung drücken (Abb. 1). Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Die Kulleraugen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Gelee mit Wasser aufkochen und mit einem Teelöffel in die Vertiefungen füllen (Abb. 2).

Abwandlung Für Katzenaugen (Abb. 3) drücken Sie die Kugeln statt in Mandeln in gehackte Pinienkerne und füllen sie statt mit Gelee mit Kiwi- oder Stachelbeerkonfitüre. Die Konfitüre am besten durch ein Sieb streichen und ebenfalls mit 1 EL Wasser kurz aufkochen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: 1 g, Kh: 3 g, kJ: 103, kcal: 25

Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Backen macht Freude** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.

etwa 140 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Als Gelee eignet sich am besten Johannisbeer- oder Himbeergelee. Sie können die Kulleraugen aber auch mit gelber Konfitüre, die vorher durch ein Sieb gestrichen wurde, füllen.
- Sollte das Gelee zu fest werden, einfach nochmals erwärmen.
- In gut schließenden Dosen kann man die Plätzchen etwa 2 Wochen aufbewahren.



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

