

Kulleraugen

Knusprige Plätzchen mit gehackten Mandeln zu Weihnachten

etwa 120 Stück

 gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Zutaten:

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:

etwa 2 Eiweiß (Größe M)

etwa 50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

Füllung:

etwa 5 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 6 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 12 Minuten

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

4 Füllung:

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.





Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- 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.

