




Leipziger Lerchen

Ein süßes Kleingebäck zum Vorbereiten

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für 12 Rosetten-Förmchen
(Ø unten etwa 4 cm, oben etwa 8 cm) oder:

Für die Muffinform (12er):

Fett
Weizenmehl

Knetteig:

200 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
2 EL Wasser
100 g weiche Butter oder Margarine

Außerdem:

100 g Aprikosenkonfitüre

Füllung:

80 g weiche Butter
125 g Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (der Größe M)
1 Eiweiß (Größe M)
100 g Weizenmehl
125 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
2 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (Rö.)
5 EL Milch
2 EL Rum

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)
1 TL Milch

1 Vorbereiten:

Förmchen fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen.

3 Den Teig dünn ausrollen und 12 Kreise (Ø etwa 10 cm) ausstechen.

Die Förmchen damit auslegen. Aus dem restlichen Teig 12 kleine Sterne ausstechen und beiseite legen. Jeweils 1 Teelöffel von der Konfitüre in die Förmchen geben.



- ④ **Füllung:**
Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Zucker, Salz, Ei und Eiweiß hinzufügen und verrühren. Mehl mit Mandeln mischen und mit Aroma, Milch und Rum unterrühren. Die Masse in die Förmchen füllen und mit den Sternen belegen. Eigelb mit Milch verschlagen, die Sterne damit bestreichen und die Förmchen auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Min.

- ⑤ Das Gebäck noch 10 Min. in den Förmchen stehen lassen, dann aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

