

Kulleraugen



Zutaten:

250 g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver
100 g Zucker
1 P. (oder 8 g) Vanillinzucker
3 Eigelb
150 g Zucker

Eiweiß
gehackte Mandeln
rote Marmelade

Zubereitung:

Aus den Zutaten Teig kneten
Sollte er kleben, eine Weile kalt stellen. Dann aus dem Teig eine Rolle formen und daraus kirschgroße Stückchen schneiden. Diese zu Kugeln rollen, erst in Eiweiß, dann in gehackte Mandeln drücken. Mit dem Finger oder Holzlöffelstiel Vertiefungen in die Kugeln drücken und mit Marmelade / Gelee füllen.

Bei 175-200°C 15 Minuten auf Mittelschiene abbacken.

Ich mag sie lieber ohne die Mandeln

