



Kulleraugen

Zutaten

Für den Teig:

240g Mehl
1 TL Backpulver
80g Zucker
2TL Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eigelb
150g Butter/Margarine
Etwas Puderzucker zum Bestäuben

Für die Füllung: Beerengelee oder passierte Marmelade

Zubereitung

Die weiche Butter in Stücken mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Ei in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Dann das Mehl hinzufügen und alles mit den Knethaken eines Rührgerätes oder mit den Händen zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten.

Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt für ungefähr eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend kleine Rollen von ca. 2cm Durchmesser formen. Die Rolle in etwa 1,5cm große Stücke schneiden und die Stücke zu Kugeln formen. Mit einem Kochlöffelstiel Mulden in die Kugeln drücken und die Kugeln anschließend auf das Backblech setzen. Jetzt das Gelee in die Mulden füllen (Obacht: nicht zu viel Gelee hineingeben, sonst geht die Füllung beim Backen über).

Im vorgeheizten Ofen für etwa 12 Minuten bei 180 Grad backen und danach nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.