

ZUTATEN

240 g Mehl
150 g Butter
2 Eigelb
70 g Puderzucker
2 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
Schale einer Bio-Zitrone

zum Füllen:

Himbeer-/Erdbeer-/Hagebuttenkonfitüre

zum Bestäuben:

Puderzucker

... SO GEHT'S

1. Alle Zutaten mit dem Knethaken verarbeiten.
2. Den glatten Teig 2 Stunden kalt stellen.
3. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
4. Mit einem mehlbestäubten Kochlöffelstiel kleine Mulden in die Kugeln drücken.
Achtung! - Nicht durchbohren.
5. Die Konfitüre glatt rühren und mit einem Spritzbeutel in die Vertiefungen der Teigkugeln füllen.
6. Im vorgeheizten Backofen (200 Grad bei Ober-/Unterhitze oder 180 Grad bei Umluft) 10-15 Minuten backen (sie dürfen nicht zu braun werden).
7. Auskühlen lassen und anschließend mit Puderzucker bestreuen.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT